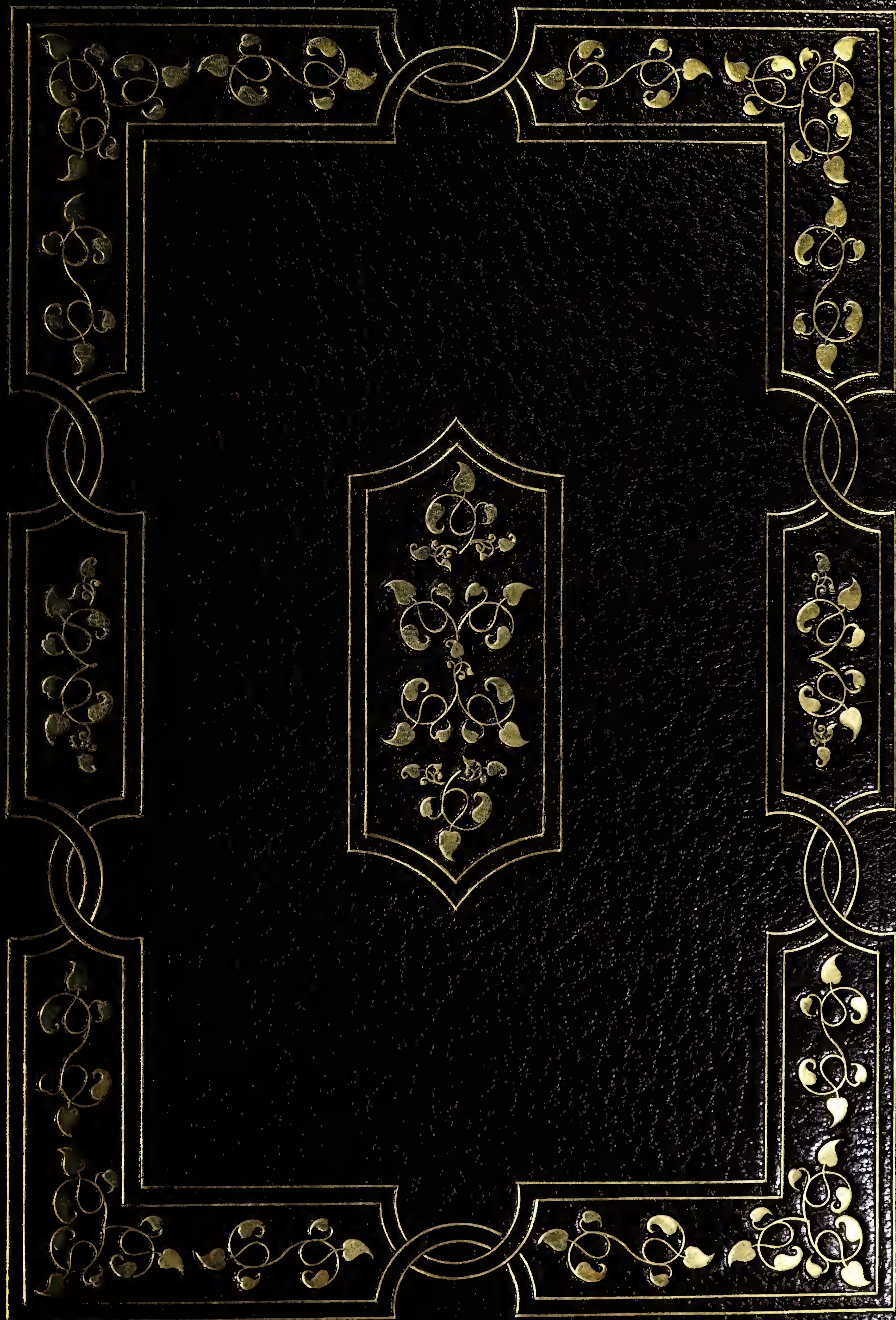



J. MOUCHON


EX LIBRIS ANNE WILLAN
2086


CAVE MUSCAM. PUNGIT


EX LIBRIS
KILIAN FRITSCH

40

Le Bon Mesnaiger.

Au present volume des proffitz Châpestres & Ruraulx est traicte du labour des Châps/Vignes/Jardins/Arbres de tous especes. De leur nature & bonte/de la nature & vertu des herbes/de la maniere de nourrir toutes bestes/volailles et oyseaulx de proye: Pareillement la maniere de prendre toutes bestes saulvages/poissons et oyseaulx: Oeuvre moult utile et proffitable. Ledit livre compile par Pierre des Crescens iadis bourgeoys de Boulongne la grasse/Nouvellement corrige/veu & amende sur les vieilz originaulx au par avant imprimez.

Audit livre est adiouste oultre les precedentes impressions: la maniere de Enter/Planter et nourrir tous arbres/selon le iugement de maistre Gorgole de corne.

M.D.xl.

On les vend a Paris en la grand salle du palais au premier pillier devant la chappelle de Messieurs les presidens/par Charles langellier.

¶ Cy cōmence le liure des ruraulx proffitz du labour des champs: lequel fut cōpile en latin par Pierre des crescens bourgeois de boulongne la grasse. Et depuis a este translate en francois a la requeste du roy Charles de France le quint de ce nom. Et premierement sensuyt le prologue de lacteur du liure.

L'homme par la vertu de prudēce q̄ entre bien & mal subtillement cōsidere & congnoist lhumain courage et entendemēt des choses / & enseigne la congnoissance du bien proffitable & delectable et ayme & esmeult les cueurs a les poursuyute: et pource q̄ les biēs yssans de terre sont tresdoulx & proffitables / plaisans & delectables a humaine nature / on se doit ordonner clerement a enquerir par raison les choses q̄ naiscent sur terre. Et quāt on a trouue la science bien doit estre cōme tresor inestimable & precieux ioyau a grāt humilite & paciēce tresdiligēment gardee: car lamour de dieu & sa benigne & excellente grace est legierement appellee et enclinee a la vie humaine / en dōnāt grāt abōdāce & multitude de biēs au proffit de ceulx q̄ desirēt a faire & a scauoir choses q̄ luy sont aggreables: mais tousiours gēs de mauuais affaire point ne quierent ne ne demandēt telles sciēces / aincoys se tiēnent par leur orgueil ou autre vice faulx & detestables qui destruisent / detrēchēt & guerroyēt tout le temps de leurs vies. Et pource leur fortune semble aucunesfois bōne et bien heureuse en aucū tēps. Toutesuoyes elle perist & ne viēt point a ses fins ne a la moytie de son temps: mais les bōs humbles et paisibles cōbien q̄ aucunesfois ilz sēblent estre blecez & greuez / et veritablemēt aucunesfois le sont parquoy ilz en sont bien humiliez & en viuent mieulx & sen trouuēt plus tost deuāt dieu & deuāt le mōde en acquerāt tousiours grace. Et finablement viuēt & demeurēt en la possession de lheritage des mauuais pecheurs. Et pource ie Pierre des crescēs bourgeois et citoyen de Boulongne qui des le temps de ma ieunesse ay en logicque medicine et science naturelle trestout occupe et plainement espandu mon temps. Et finablemēt a la noble science des loix / ay grandement trauaille / cōme celluy qui estoit enuoye de paisible estat. Et apres le piteux discord et la douloureuse dissention de celle noble cite de Boulongne q̄ par vray & propre nom est appellee Boulongne: car en luy faict bon. Et pourtāt est appellee en latin bononia: quasi bonum per omnia. Et ainsi le dit len par toutes les parties du monde. Et ainsi q̄ ie eux congnoissance que ie estoye eslongne & remue de vraye vnite & de paisible estat en discention / hayne et enuie et q̄ ce nestoit pas iuste chose q̄ ie mentremisse des besongnes de celle peruerse discention Alors ie men allay par lespace de trēte ans & enuirōnay diuerses prouinces en apprenāt les gouuernemēs dicelles / en dōnāt voluntiers aux petitz subiectz iustice deue / et aux gouuerneurs loyal cōseil / et en gardāt de tout mon pouoir les citez & leurs droictz & estatz paisibles cōme il appartenoit. En ce temps ie vy plusieurs liures des anciēs & des nouueaulx maistres & docteurs / & y leu entieremēt / et y trouuay de diuerses oeuures et operatiōs de ceulx q̄ cultiuēt & labourēt les chāps. Finablement par la grace diuine quant ie eux enuirōne les citez et villes ausquelles ie auoye este & demoure q̄ anciēnement estoyēt reformees / ie me prins a ennuyer & trauailler du large circuyte et long enuironnement que ie auoye chemine et pour la franchise du repos que iauoye perdue ie men retournay en mon pays en regardant que de toutes les choses desquelles on acquiert prouffit il nest rien meilleur q̄ du chāp labourer. Rien nest plus plantureux / rien nest plus doulx / rien nest plus digne que lhomme franc / comme dit Tulius. Et quant ie congneuz que le labourage du champ estoit legierement trouue estant paisible coy & attrēpe. Et estoit oysiuete

recueillie en icelluy ⁊ les douleurs escheuees ⁊ encores pl⁹ q̄ ie veoye q̄ le labour du chāp est celluy duql̄ p̄ la doctrine legierem̄et ⁊ abōdām̄et proffit est acquis ⁊ delectatiō procree: car se negligem̄et ⁊ sans certain art est delaissee/ petit proffite. Et riēs ne porte que orties ⁊ espines. ⁊ se p̄ diligēce ⁊ bōne estude chascune p̄tie du chāp est p̄ maniere acoustumee labouree ⁊ ordōnee de bōnes p̄sonnes q̄ de la possession de leurs rentes sans autres reuenues veulēt iustem̄et viure moult grāt proffit leur en viēt/ ⁊ a bon droict le doiuēt desirer. Et pource ie trāsportay mon cueur ⁊ pēsee a considerer et estudier du labour deu au chāp. Et de layde de dieu le tout puissāt appelle de grāt cueur le faict ⁊ le proffit du chāp ⁊ de chascune maniere de chāps de plātes de vignes ⁊ de bestes/ et la doctrine des autres obscurem̄et ⁊ imperfaictem̄et baillee ⁊ moult oubliee ⁊ descōgneue des personnes qui viuent en la seule fiance de la bonte du tresdoulx Jesuchrist treschierem̄et reclametant selon les sentēces des sages ⁊ naturelle philosophie ⁊ raisons approuuees comme des experiences esprouuees/ propose de les bailler en escript selon la forme qui sensuyt.

¶ Fin du prologue.

¶ Sensuyt lordonnance des liures de ce present volume.

¶ Et premierement.

LE premier liure des proffitz champestres ⁊ ruraulx de maistre Pierre des crescens parle des lieux habitables eslire/ ⁊ des cours ⁊ des maisons/ ⁊ aussi de faire les choses qui sont necessaires pour habitation/ ⁊ cōtient douze chapitres.

¶ Le secōd liure traicte de la nature des plātes/ ⁊ de toutes choses cōmunes au labour de chascun chāp: ⁊ cōtient .xxix. chapitres.

¶ Le tiers liure traicte du labourage ⁊ cultiuement des champs: ⁊ du proffit de chascune science en ensuyuant lordre de la b c/ et contient .xxiii. chapitres.

¶ Le quart liure traicte des vignes ⁊ du labour qui leur appartient/ et de la nature et du proffit du fruict qui vient dicelles/ et cōtient .xlvi. chapitres.

¶ Le cinquiesme liure traicte des arbres portans fruictz et de la nature et proffit de leurs fruictz. Et aussi des arbres qui ne portent point de fruict/ ⁊ du proffit qui en viēt/ et contient .lxii. chapitres.

¶ Le sixiesme liure traicte des vertus de toutes les herbes q̄ sont semees ⁊ labourees pour la nourriture des corps humains. Et semblablement de celles q̄ sans semer ne labourer viennent ⁊ croissent de leur nature p̄ la vertu du soleil et aussi de leurs vertus q̄ peuēt ayder ⁊ nuyre ausditz corps humains et contient cent trente et cinq chapitres.

¶ Le septiesme liure contient deux parties En la premiere est traicte des prez et du proffit qui en vient. En la secōde partie est traicte des boys ⁊ forestz ⁊ du proffit qui en vient: et contient cinq chapitres.

¶ Le .viii. liure traicte des vergiers iardis ⁊ choses delectables ⁊ des arbres des herbes et de leurs fruictz/ et cōmēt ilz doiuent estre demenez par art/ ⁊ cōtient huyt chapitres.

¶ Le .ix. liure traicte du proffit qui viēt de toutes les bestes q̄ on nourrist. Et aussi des volailles et mousches a miel: et du proffit q̄ en vient: ⁊ contient cent ⁊ cinq chapitres.

¶ Le dixiesme liure traicte cōment on doit prēdre les oyseaulx de proye ⁊ autres/ ⁊ aussi les bestes sauuages et poissons et des diuers ⁊ subtilz engins qui sont a ce necessaires/ et contient .xxix. chapitres.

¶ Le .xi. liure traicte des matieres des reigles ⁊ traictez de to⁹ les .x. liures precedēs.

¶ Et au .xii. liure est faicte vne sommaire cōmemoratiō de toutes les choses q̄ len doit faire es champs en chascun moys de lan.

¶ Puis apres sensuyt vng petit traicte de la maniere de enter plāter ⁊ nourrir arbres/ et autres choses singulieres nouuellem̄et adiouste oultre les precedentes impressions.

¶ Ensuyt la table de ce present liure.

¶ Et premierement.

¶ Fin de la table du premier liure. Et ensuyt la table du second.

¶ Fin de la table du second liure. Et ensuyt la table du troisiesme.

¶ Fin de la table du sixiesme liure. Et ensuyt la table du septiesme.

¶ Fin de la table du neufuiesme liure.
Et ensuyt la table du dixiesme.

Fin de la table du dixiesme liure. Et ensuyt la table de lunziesme.

¶ Fin de la table.

¶ Le premier chapitre de ce preſent liure parle de cõgnoiſtre la bonte du lieu habitable en general.



E naturelle inclination et deſir eſt que pource que le cultiuement et labour du champ pour les trauaulx q̃ ſont continuelz ſouuerainement requiert force des habitãs: pourtant meſt il aduis q̃ ceſt choſe conuenable de bailler en ce premier liure de la doctrine des choſes q̃ appartiẽnent ⁊ ſont conuenables au ſauuement du lieu habitable ⁊ daucunes choſes neceſſaires a habitation Je diray donc premieremẽt de la congnoiſſance ⁊ de la bonte du lieu habitable en ge-

neral/et ceste est attendue en cinq choses. Cest ascauoir en la purte de lair/en la force de ventz/en la bõte des eaues/en la qualite du siege et en la bonte plantureuse de la terre dont les quatre sont traictez au pmier liures/et le quint est traicte au second liure. On doit bien toutes ces choses considerer p grant diligence auãt q on face son lieu habitable/affin que par trop grãt haste apres le faict ne sensuyue dure penitence de dommage des personnes ou de biens/laquelle len nesperoit pas quant on edifioit.

¶ De lair/et cõment on congnoist sa bonte et malice.
Chapitre.ii.



Nous lisons selon Auicenne que lair est lung des elemẽs/et son lieu naturel est enuiron leaue et est enuirõne de lelement du feu/et est sa nature chaulde et moiste/suppose que nulle cause ne luy aduienne par dedans qui en aucune maniere le conuertisse et mue. Et son essence quant elle est bonne elle ayde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiãt et sont en corps et en entẽdemẽt allegez et en hault esleuez. Il est donc necessite de considerer pour auoir bon air que il ne soit pas pourry/ne trop chault ne trop froit/ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec:car lair pourry pourrist les humeurs et faict pourrir lhumeur q enuirõne le cueur/car il luy approuche et viẽt moult pres. Et lair qui est trop chauld eschauffe les ioinctures et resoult et esmeult les humeurs/et affoyblie et resoult lesperit et toute la vertu/et si croist la soif et affoyblist la digestion pource quil dissoult la chaleur naturelle qui est linstrument de vie et de vertu/et donne couleur iaulne pource que il dissoult les humeurs sanguines qui font auoir couleur vermeille: car pource quil faict la cole surmonter les autres humeurs/et eschauffe le cueur dune estrange chaleur et faict les humeurs fluer et les pourrist et transporte aux concauitez et aux foibles membres/il nest pas bon aux corps sains/mais en aucune maniere il ayde aux ydropicques et aux paraliticques et a ceulx qui sont trop moistes en nerfz et en veines. Scauoir pouez q lair froit faict retourner la chaleur naturelle au par dedãs/toutesuoyes il cause reume et affoyblist les nerfz et faict la voix enrouee. Il empesche grandement/et faict bõne digestion et enforce les operatiõs secrettes de nature/et resueille lappetit et le dõne bon/et finablement il est plus conuenable aux corps sains que nest lair trop chault: et lair moiste est bon a plusieurs cõplexions/il donne bonne couleur et tend le cuyr bel et mol et faict auoir les conduitz ouuers/mais il tend a corruption et putrefaction/et le sec air luy est contraire. Veues et considerees les choses dessusdictes/cest certain que la moyenne attrempance de lair est quant il est cler et pur et nect/et tel doit il estre quis et esleu/car lair se il est bon et cler et attrempe a qui substance quelconque estrange a la complexion de lesperit au cõtraire nest point meslee/mais q donne sante au sauuement aux habitans et les garde. Et aussi les plantes et arbres selon Albert proportiõnellement en valent et fructifient mieulx. Cestuy est eslisable et a choysir. Et se il est mauuais et quil y ait vapeurs de mauuaises eaues/comme destangs/mares ou fosses dormans/il faict tout le contraire et trouble tout et faict la personne triste et courroucee et mesle les humeurs et corrõpt les plantes: et pource les ventz ardans et bruynes mortifians blessent/corrompent et occient les fruictz des arbres et des plantes. Si conclud Auicenne en somme q tout air qui est tost refroidy apres le tout du soleil et qui legierement seschauffe quant le soleil retourne est bien subtil/et celluy q faict au cõtraire si luy est contraire. Finablement celluy est le pire de tous qui estraint le cueur

et estouppe et restraint lattrayement de lair quāt a aspirer et respirer. Or dit Paladius pour ceste cause que la sante de lair declairent les lieux francs et eslongnez de basses valees et ou il ny a pas grosses nues ne obscures / et la consideration des corps et des cōplexions des habitans / cest a scauoir silz ont bōne couleur et vive / ferme et nette attrempance de teste / bōne et clere veue et les yeulx nectz / se ilz oyent clerement et entendent bien / se ilz ont bonnes arteres en la poictrine / cest a dire que ilz ayēt nette voix et bonne. Vous pourrez par ces signes scauoir la bonte et sante de lair / car le mauuais air faict tout le contraire.

Des ventz et de la congnoissance de leur bonte et malice.

Chapitre.iii.



De traicter des ventz selon Avicenne est / pource que les ventz et leur cause viēnent et sont engēdrez en deux manieres. Lune est generale a tous ventz et lautre qui est propre au vent dune cite ou dung lieu ou daultre / et generalement il est verite que le vent de midy selon plusieurs lieux et citez est chault et moiste. Il est chault pource quil vient de la partie du soleil / et moiste pource q̄ en plusieurs lieux nostre demeure est devers midy si envoye le soleil fort les vapeurs qui se meslent avec le vent. Et pource le vent de midy lasche la force et amolist et ouure les conduitz et trouble les humeurs et les trait de dedans le corps au par dehors et cause pesante griefuete es vieilles gens et corrompt les humeurs qui doyuent ystre / et telz ventz font rencheoir es maladies et affoiblient et engendrēt epilence et apesantissent et font dormir et causent fieures pourries: mais ilz ne ennuyent point a la gorge. Certaine chose est que les ventz de Septentrion que len appelle galerne sont froidz / pource quilz passent par dessus montaignes et terres froides ou il y a moult de neiges et sont secs pource que en eulx ne se ioignent pas moult de vapeurs. Car en la partie de Septentrion na pas grant resolution / et le plus ilz passent par dessus eaues gelees et par deserts / et pource le vent enforce et endurcist et deffend clerement les choses qui fluent et clost les conduitz et faict forte la vertu digestiue et estraint et endurcist le ventre et faict vriner et nectoye lair de pourriture et de pestilence et le guerit: mais quant le vent de Septentrion ensuyt le vent de midy il aduient du vent de midy flux et du vent de septentrion espreuite par dedans et pource sont multipliees reumes au chief et maladies de poictrine.. Lhomme doit donc desirer le vent Dorient: car il est attrempe entre chault et froit / et sont les ventz dorient plus secs que ceulx Doccident. Ceulx de Septentrion vers orient ont moins de mer que ceulx de septentrion vers occident. Les ventz dorıēt se ilz ventent a la fin de la nuyct et au commencemēt du iour ilz viendront de lair qui ia est attrempe et pour le soleil assubtilie et espure et son humeur est ia appetissee / et pource ilz sont plus secs et plus subtilz: et se a la fin du iour et au commencement de la nuyct ilz vētent ilz font tout le cōtraire. Et touteffois generalement valent mieulx les ventz dorient que les ventz doccident. Chascun peult clerement appercevoir que les ventz doccident sont grandement plus moistes que ceulx Dorient: car ilz passent par dessus la mer et se ilz ventent a la fin de la nuyct et au commencement du iour ilz viennent de lair ou le soleil na point ouure et seront plus gros et plus espes. Et se ilz ventent a la fin du iour et au commencement de la nuyct il aduiendra tout le contraire. Toutesuoyes on doit scauoir que les iugemēs devantditz se muent aucunesfois pour autres causes / car en aucunes citez et en plusieurs lieux les ventz de midy sont

plus froidz quāt il y a montaignes par devers le midy esquelles montaignes il y a vignes et les ventz passent par dessus/ les ventz de midy se conuertissent en froidure pour les montaignes sur lesquelles ilz passent. Et aussi il aduient que les ventz de Septentrion sont plus chaulx que ceulx de midy quant ilz passent par les desers ou ilz sont ars et bruslez.

¶ De leaue conuenable a la vie de lhomme / et pour congnoistre sa bonte ou malice.
Chapitre.iiii.



Leaue sicomme dit Auicenne est lung des elemens/ ou se il nest pur element/ cest lung des engēdrez des elemēs. Et son propre lieu naturel est q̄ elle enuirōne la terre/ et que elle est enuironnee de lair quant elle demeure en son propre siege naturel / et est froide ⁊ moiste se autre nature contraire ne luy viēt par dedans. Cest elemēt cy preste es choses qui sont ca val engendrees grant ayde a figurer formes. Car cōbien que choses moistes perdent legieremēt les figures engendrees et empraintes/ toutesuoyes elles les recoiuent legierement/ ainsi comme le corps dur de terre les recoit durement/ aussi les retient il plus durement. Et pour ce que le moiste de nature deaue et sec terrean sont attrēpez ensemble/le sec acquerra du moiste/ si que il receura tost ses formes figurees/ et le moiste acquerra du sec que il les retienne forment / et ce luy aduient de rectification et pareille equation/ adiustemēt ⁊ figuratiō. Et pour le moiste le sec est retenu q̄l ne se separe/et pour le sec le moiste est deffendu quil ne sefflue et dequeure. La consideration des eaues en ceste science est double. Car lune est bonne pour hommes et laboureurs / et lautre est bonne pour les plantes. Et premierement de celle qui est bonne aux hommes ie parleray. ¶ Selon Auicenne les eaues qui sont meilleures que les autres sont eaues de fontaines de terre franche/ en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a quelconque seigneurie. Ou les eaues qui sont pierreuses/ car elles sont plus nettes et mieulx deffendues que dessoubz la terre elles ne pourrissent. Toutesuoyes celles qui sont de franche terre sont meilleures que les pierreuses/mais quelles soyent courans et descouertes au soleil et aux vētz: car de ses poins elle acquiert la noblesse. Et sont plusieurs eaues courans q̄ ne sont pas descouuertes. Celle eaue qui queurt sur boe franche qui nest pas puante ne orde comme des mares vault mieulx q̄ la pierreuse: car celle boue nettoye leaue ⁊ luy oste les choses et qualitez estranges q̄ y estoyent meslees / et si la coule / et les pierres nont pas telle vertu. Et se il aduient que celle eaue soit grande ⁊ queure fort par la force de son cours/ce q̄ est mesle en elle est conuerty en sa nature ⁊ que de son fil elle tende et queure vers oriēt cest la meilleur des eaues. Et de tant plus se eslongne de son cōmencement et de sa source et de tant plus est meilleur. Et apres ceste celle qui va a septentrion vault le mieulx/ mais celle q̄ va doccident a midy est mauuaise/ et par especial quāt les ventz de midy ventent. Et celles q̄ descendent de lieux haulx auec les autres bōtez sont les meilleures et sont comme doulces et legieres en pois/ ⁊ de legier est eschauffee ⁊ aussi de legier refroidie pource quelle est resolue et en nature purifiee/⁊ est froide en yuer ⁊ chaulde en este et que en elle na saueur ne odeur surmontant / et ce qui est cuyt en icelle est tantost cuyt et de legier resolue et dissoult. Mais nous deuons scauoir que le pois est des experimens qui ayдent a cōgnoistre la disposition de leaue: car leaue q̄ est plus legiere en plusieurs dispositions est la meilleur / et le pois est congneu par la mesure.

On la cõgnoist aussi se len prẽt deux eaues diuerses et len y mouille deux pains dung mesme pois/ et puis quilz soyent seichez forment/ et apres soyẽt pesez/ leaue dõt le pain sera plus legier sera la meilleure. Sublimation/ distillation et decoction si rectifient et amẽdent les mauuaises eaues/ car leaue cuyte est de mendre enfleure que lautre/ selon les sages medecins/ pource q̃ la cuyture faict la substãce plus subtille et est par ce clarifiee par dessus/ et le gros terrestre demeure au fons embas/ pource que les commixtiõs terrestres descendent legierement de substance subtille/ et non pas de la matiere grosse/ espesse/ visqueuse et glueuse. Entre les eaues qui sont a louer/ les eaues de pluyes sont bõnes/ et par especial celles qui viẽnent en este quant il tõne forment: Mais toutesuoyes a ceste eaue de pluye vient plus souuẽt pourriture et corruption que aux autres/ cõbien quelle soit la meilleure. Et la cause si est/ pource quelle est la plus subtille et la plus pure: car toute substance corporelle de tant quelle est plus subtille de tant prent elle plus tost aucune passion. Celle eaue pourrie empesche la voix et le pis/ car elle corrompt et pourrist les humeurs. Et se il aduient q̃ len prengne trop deaue de pluye corrompue et quelle griefue quant len mãgeue choses aigres elles contrarient a la corruption et donnent seurete contre lempeschement de celle eaue: mais les eaues des puys et des cõduitz sont mauuaises au regard de leaue des fontaines: car les eaues des puys sont eaues restrainctes et de long temps encloses qui recoiuẽt terrestreite et grosse matiere: des eaues qui passent par les conduitz de plomb il conuient quelles tiengnent aucune chose de la nature du plomb/ et pource engẽdrent souuent flux de ventre: mais leaue de palus et de mares vault pis que celles des puys: car leaue du puys sourt continuellement et est purifiee et amendee de ce que len en sache et traict hors dont son mouuement est continue et nest pas la closture contraincte si longuement ne elle ne gist pas longuement sur sa source: mais leaue de palus et de mares se pourrist en gisant et dormant sur la terre pourrie et corrõpue. Les eaues des mares sont mauuaises et pesantes: car en yuer elles ne sont point refroidies fors que pour les neiges qui y cheent/ et pource elles engendrent fleume: et aussi pource q̃ elles sont eschauffees en este elles engendrent coles/ et pour leur espesseur et ce quelles sont meslees auecq̃s terrestreite et pour leur resolution subtille sont engendrees en ceulx qui les boiuent douleur et enfleure de rate et de cueur/ et en sont les entrailles enflees et engrossies/ et deuiennent les extremitez seiches et maisgres et les espaules et le col/ et leur vient trop fort desir de boire et de manger/ et sont leurs ventres restrains et a grant peine peuent eulx vomir: et aucunesfois aduiẽt quilz cheent en ydropisie/ pource que laquosite et la grosse substance de leaue demeure en eulx. Et aussi leur vient aucunesfois apostume au poulmon ou en la rate/ et leur vient grãt flux de ventre/ et en est leur foye affoibly et en encourent en plusieurs autres grans maladies. Et les femmes en plusieurs manieres en sont enflees et nen concoiuent pas si bien/ et en sont moins parfaictement engrossees et enfantent a plus grant douleur et a plus grant peril: et si enfantent enfans pleins de apostumes et de rancle et dordure et de diuerses maladies. Et leur vient souuent vne maladie appellee mola quelles cuydẽt estre grosses et si ne le sont pas/ et sont souuent leurs enfans maligeux: et es vieilles gens viennent fieures de grãt ardeur pour cause de la seicheresse de leurs natures et de leurs ventres. Et les eaues esquelles est meslee substance de metaulx ou autre chose semblable et eaues sansuelles sont mauuaises de commun cours/ combien quelles

donnent ayde a aucunes maladies: Car leaue ou la vertu du fer a seigneurie ayde a ce que les entrailles soyent plus fortes/ et vault contre flux de ventre/ et en croissent les vertuz appetitiues. Les eaues de neiges et de glaces sont grosses: car la neige et leaue de glace se elle est nette et ne soit point meslee a autre chose qui ayt mauuaise vertu: se elle est dissoulte et en soit faicte eaue ou se de elles mesmes sont muees en eaue elle sera bonne: mais elle nuyst a ceulx qui ont douleurs es nerfz / et quant on la cuyst elle retourne a sa bonte. Et se leaue glacee est de mauuaise eaue ou ayt este neige tenant en soy mauuaise vertu et estrange pour cause des lieux ou elle est cheute et descendue / elle sera mauuaise. Leaue de froidure attrempee est la meilleure de toutes / combien quelle blesse les nerfz et ceulx qui ont apostumes es entrailles: Car elle faict lestomac fort et si donne appetit. Leaue chaulde corrompt la digestion et faict la viande nager en lestomac/ et aussi aucunesfois est cause de ydropisie et de ethique et degaste le corps. Mais leaue chauffee qui est tiede engendre abhomination destomach et faict vomir. Et se on la chauffe plus que tiede et on la boit souuent a icun / elle laue lestomach et amollie le ventre. Mais la boire souuent nest pas bon / pource que elle affoyblist la vertu de lestomach. Et celle qui est moult chaulde resolue la colicque et brise les ventositez de la rate: mais leaue salee faict le corps amesgrir et seicher / et pour la force delle qui rese et trenche elle restrainct a la fin pour la seicheresse de sa nature/et corrompt le sang/ et engendre gratelle / rongne et opilations: et pource apres eaue salee len doit manger choses qui appellent et prouocquent lappetit et laschent: combien que aucunesfois elle ayde bien a ceulx qui ont le ventre mol / pource que les eaues grosses et pesans demeurent plus longuement au corps et ne descendent pas si tost. Le triacle et remede contre telles eaues est de prendre doulces choses et victueuses. Les eaues pleines de alun ne seuffrent pas que les superfluitez aux femmes queurent trop fort / ne aussi que elles crachent sang / et deffendent de ce qui vient des Emorroydes: mais meinent mauuaisement les corps qui sont enclins a ficures. Et les eaues ferrees resoluent la rate / et aydent a ceulx qui ne peuent faire faict de mariage/ mais celles qui tiennent nature darain sont prouffitables a corruption de complexion et peuent estre amendees par estre fort coulees et cuites pource que par les couler la substance de leaue est desseuree de ce qui est mesle auec elle/ et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimant. Boire eaue auec vin est bon pource que elle en oste la malice qui est de la nature de petite penetration et tresperceement. Boire vng petit deaue auec vin aigre est chose attrempee pour le beuuant par especial en este: car elle oste lardeur de trop boire. Eaue sallee se peult boire auec vin aigre et auec sirop aceteux ou il y aura trempe/sorbes/febues/chiches et telles choses. Et apres eaue pleine dalun et pontique len doit boire ce qui dissoult nature et le vin est proprement ce q̃ plus peult faire et valoir quant on le boit. Et sur eaue amere len doit dõner choses doulces et vnctueuses. Mais auant que len boiue eaue dormant de palus ou il y a corruption et pourriture / len ne doit point boire ne manger choses chauldes et nourrissans/ mais choses agues et aceteuses et fruictz froidz et coings et pommes maciennes et aigres. Sur eaues grosses et troublees len doit vser de aulx et est bon alun de iame: car il les clarifie / et aussi oignons est vne des choses qui plus oste les malices de plusieurs eaues. Car ilz sont comme triacle a celles malices/et proprement ciboules et

oignons auecques vin aigre et aulx aussi/ et quant aux choses froides lectues le sont. Aucunesfois aussi il aduiet comme dit Paladius q̄ la plus certaine nature des eaues faict vne secrette greuance qui ne se peult congnoistre par les raisons dessusdictes et pource nous lapprendrons a congnoistre par la disposition des habitans et des personnes qui en vsent en considerant leurs faces quant a sante et a couleur et a la seurete de leurs chiefz ⁊ se ilz ont point douleur ou angoisse au poulmon ou en la poictrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflez/se ilz ont aucun mal en la vessie ⁊ telles besongnes/ et se tu vois iceulx habitans sains et haittiez si nayes point de souspecon ne de lait ne des fontaines ne des eaues.

¶ Des cours hostelz et combles que len doit diuersement faire et en diuers lieux.

Chapitre.v.

Le siege des habitations et des terres a deux regardz. Lung qui regarde le salut et la sante des habitans/ et lautre qui regarde la plante et la bonte de la terre pour mieulx fructifier. Premierement nous dirons de la nature conuenable au premier regard. Nous deuons donc scauoir que selon Auicenne les dispositions des lieux habitables et cours sont diuersifiees pour cause des haultesses et pour cause des parfondes vallees ⁊ aussi pour cause de la disposition de la terre selle est boeuse/moiste ou tenāt ou argilleuse ou se il y a vertus de miniere ou multitude deaues ou peu deaues/ ou pour la disposition des choses prochaines comme darbres ou riuieres ou de fosses ou charongnes ou de semblables choses. Et de montaignes ou de mers qui soyent pres diceulx lieux. Les lieux habitables chaulx multiplient les cheueulx et font crespes et quant il y aura en ces lieux grās resolutions et lhumeur sera amenuysee la vieillesse sauancera et viendra tost sicomme il est en la terre des mores de morienne car a ceulx qui la demeurent la vieillesse leur vient a trente ans et sont leurs cueurs paoureux pource q̄ les esperitz sont moult resolus. Mais es lieux habitables froidz les corps et les cueurs sont de plus grant hardiesse et digerent mieulx leur viande/ et se les personnes sont moistes ⁊ ilz demeurent en telz lieux ilz seront gras ⁊ charnus et bien habondans en sang et en gresse et seront les veines parfondes et mucees et serons blancs et tendres. Et ceulx qui demeurent en lieux moistes ont belles faces et tendres cuirs/ et quant ilz labourent ilz sont tost trauaillez/ ne leur este ne les eschauffe pas moult/ ne lyuer aussi ne les refroide gueres/ et leur viennent fieures de longue demeure et douleurs au ventre. Et aux femmes habondance de grande purgation et aux gens moult de flux demoroides/et en ces parties a grant nombre de gens qui cheent depilence. En lieux habitables secs les complexions des habitans sont seiches et se deseiche et engrossit leur cuir le ceruel leur seiche ⁊ est leur este moult chault et leur yuer moult froit es lieux haulx/les habitās sont sains ⁊ fors ⁊ peuēt assez de labour et viuent longuement es lieux habitables parfons/ceulx qui y demeurent sont en grāt vaporosite et acquierent foiblesse de foye et habondent en eaues qui pas ne sont froides par especial se elles sont coyes et dormans comme sont eaues de mares ou destangs et est leur air mauuais. Quant est des lieux habitables qui sont plains de prez et descouuers leur air en este est moult chault ⁊ en yuer tres froit et sont les corps des habitans durs et fermes et ont moult de cheueulx et sont fors et de fortes ioinctures et apparans ⁊ a leur seicheresse domination en leur complexion/

et sont moult esueillez et peu dormans / et aussi sont de mauuaises meurs et maniere et inobediens et sont fors a bataille subtilz et agus en plusieurs ars. Des lieux qui sont es montaignes pleines de neiges autel en est le iugement cõme des autres terres froides et sont leurs terres pleines de vent. Et tant comme les neiges y sont les ventz y sont bons : mais quant la neige se remet & dissoult sil y a montaignes qui deffendent les ventz il y a grãs vapeurs. Es lieux habitables pres de mer la chaleur et la froidure sont attrẽpez pour son humeur et son inobedience encontre passions : mais habiter es lieux de Septentrion ie repute vng mesme iugement comme des citez et temps froidz ou sont multipliees maladies de restraindre et de impressions: car la sont multipliees humeurs assemblees secrettement au corps / et toutesuoyes ilz ont bonne digestion et viuent longuemẽt & en leur corps est tost guerie rongne et rancle pour leur force et la bonte de leur sang / et pource aussi quil ny a par dehors cause qui les lasche ou qui les desqueuure. Mais pour la grãt chaleur de leurs cueurs ilz ont meurs et conditions de loups. De ceulx qui habitent en lieux vers Midy / les iugemens en sont telz comme les iugemens des terres et temps chaulx et est salee et ensouffree la greigneur partie des eaues qui sont en ces parties. Et sont les testes de ceulx qui demeurent ceste part pleines des moistes matieres : car le midy leur faict ce auoir et ouure ainsi en eulx / et sont leurs vẽtres molz et lasches pource que leur descend de leurs chiefz en leurs estomacs / leurs membres sont lasches & foibles & leurs sens sõt griefz et pesans et leurs desirs de boire & de manger sont foibles / ilz sont engendrez et nourriz de vin / & pource sont foibles leurs chiefz et leurs estomacz et sont a grant peine gueries ne mollifiees leur rongne et gratelle. Aux femmes aduiẽt grandes purgations et maladies et sont a grant peine bien restrainctes / et souuentesfois elles font abortif et auorton pour la grant multitude de leurs maladies. Aux hõmes aduient quil leur yst de leurs ventres flux de sang et emorroides et si ont obtalmie et maladie es yeulx moiste q̃ de legier est guerie. Aux vieilz qui ont passe cinquante ans il leur vient paralisie pour leur reume et communement leur vient comme a tous pource que leur chef est plein de reume & de froidure et ont petit esperit / foiblesse et epilence. Et leur aduient que fieures ou chaleur et froidure sont assemblez et fieures longues et yuernales et par nuict. Mais peu leur aduient fieure ague / pource que leurs ventres sont lasches et non pas estrains et sont les subtiles humeurs dissoultes. Des lieux Orientelz habitables deuons scauoir q̃ la cite qui est ouuerte vers orient & q̃ de droict le regarde en opposite est saine et de bon air : car le soleil au commencement du iour se eslieue dessus et clarifie lair / & puis laisse lair clarifie & sen depart & viẽnent ventz subtilz sur elle / lesquelz le soleil luy a enuoyez et puis si les ensuyt / et conuiennent les mouuemens des ventz & du soleil: mais des lieux habitables Doccident / est a scauoir que la cite qui est descouuerte vers la partie doccident et couuerte contre orient: le soleil ny vient fors que tard / et si tost cõme il y vient il se commence a eslongner: car il ny vient pas en approchant / et pource ne assubtille point lair ne desseiche : mais le laisse gros et moiste. Et se il leur enuoye ventz il leur enuoye doccident et de nuict. Doncques leur iugement est le iugement des citez moistes & de moistes complexions qui ont grosse chaleur & grossemẽt attrempee et se ce nestoit pource quil vient de lespesseur de lair leur nature seroit comme semblable a la nature de printemps : mais il y a moins de sante en telz lieux q̃ es terres dorient pour la tresgrande diminution

de bōte dair. Et pource q̄ veult eslire lieux pour habiter/il doit congnoistre la terre/la cite et le lieu pour plus hault habiter/⁊ cōment la disposition en est/ sa haultesse et sa parfondeur et ouuerture / et couuerture/et aussi la disposition de leaue et sa substance ⁊ comment elle est selon sa couuerture/ et ouuerture et son siege et sa parfondesse/⁊ se elle est exposee a ventz ou en terre parfonde. Et si doit on congnoistre les ventz qui y ventent se ilz sont sains ⁊ froidz/ et aussi q̄l voysinage elle a/ou de mer/ou deaue/ou de montaignes et minieres. Et si doit on scauoir quelle soit la terre ⁊ le siege quāt a sante/⁊ quant a maladies ⁊ quelles maladies aduiennent cōmunement a ceulx qui y demeurent. Et auecques ce doit on scauoir de quelle force sont les habitās ⁊ leurs desirs ⁊ leurs digestions/et la bonte de leur nourriture et quelz edifices ilz ont/et aussi quelle encauite a la cite / et se elle est grant et large/ou se les entrees sont estroictes/ et se les portes et fenestres sont orientales et septentrionales. Et entre les autres choses il doit auoir diligēce de bien regarder q̄ les ventz doriēt y puissent venter ⁊ entrer en leur habitation / et que le soleil y puisse entrer au matin en aucun lieu: car cest celluy qui adresse et purifie lair. Et quil y ait voysinage deaues doulces nobles courans et nettes qui soyēt froides en yuer ⁊ chauldes en este et quelles soyent bien distinctees de celles q̄ sont mussees ⁊ coyes/car cest vne chose bien conuenable et prouffitable. Du siege de la ville et de la maison escript moult noblement Varron/⁊ en especial tāt pour raison des habitans cōme pour fruictages / et dit que ville doit estre edifiee par especial en tel lieu quil y ait riuiere dedās la ville/⁊ se faire ne se peult aumoins q̄lle ait eaue bien prochaine qui coeuure continuellement ou quelle soit nee/et se il ny a eaues viues len doit faire cisternes dessoubz les maisons ou dedans et marchez/ affin que les hommes ayent leur eaue dune part/ les bestes dautre part. Et par especial on doit bien auoir regard de faire edifier villes aux racines des montaignes pleines de boys qui faire le peult/ affin que les labourages soyent molz et les pastures lasches/ et aussi ou les ventz bons et prouffitables et sains puissent venter/et que le soleil y vienne egallement et plus de pār deuers orient. Et se tu es contrainct de edifier pres daucun fleuue/ garde que tu ne le mettes encontre toy: car en yuer il te seroit oultrageusemēt froit et mal sain en este. Len doit aussi scauoir que sil y a aucun palus ou autre chose qui le baille pource quilz peuent seicher/ ⁊ lors y naissent aucunes petites bestes menues et si petites que a peine les peult on veoir a loeil/et vollent parmy lair/ ⁊ entrent dedans les corps des gens par la bouche / et par les narilles/ et engendrent fortes maladies / dont dit vne sentence diuerse. Len doit escheuer et garder que la ville ne tende vers la partie ou le plus grief vent a acoustume de venter/⁊ quelle ne soit pas en vne fondue vallee. Mais en hault lieu pource quelle en vault mieulx et plus sainement essoree / et sil y suruenoit aucune chose contraire elle en seroit plus tost chassee/et auec ce le lieu ou le soleil fiert tout le iour en est plus sain/ ⁊ se aucunes bestelettes nuysans naissent pres de ce lieu ou se elles y viēnent ou sont transportees de legier elles en sont chassees ou meurent la tantost. Se pluyes ou fleuues ou ruysseaulx descendent soubdainement/ceulx qui sont en vallee en sont plustost greuez q̄ ceulx qui ont leurs edifices en haulx lieux/ et aussi les lieux haulx sont plus seurs cōtre les larrons ⁊ pilleurs que les bas. Es villes on doibt faire estables ⁊ abreuuoirs qui en yuer puissent estre chaulx / et celliers en lieu plain pour mettre vin et huylle en vaisseaulx/ et greniers pour garder fruictz seichement / et grains et foing / et lieux ou la famille se puisse re-

cueillir et reposer apres le labour en temps chault et froit. Et est conuenable a celluy qui est garde de la ville dauoir vne chābre pres de la porte affin quil saiche qui y entre ou yst de nuict ou q̄ len apporte ou emporte par especial sil ny a point de portier determine. Cathon escript ville courtoise estre edifiee pour habondāce en bon lieu/pource que se tu edifies en bon et gracieux iardin les gens y viendront plus voulentiers / le fons en sera meilleur/tu y viēdras pl⁹ souuent et plus voulentiers / et si en receuras plus de fruict/et en vendras mieulx ⁊ plus legieremēt tes choses a tes voisis/tu en auras plustost ouuriers et a meilleur marche pour faire ton labour ⁊ le te feront mieulx.

¶ De la disposition de la court et habitation de par dedans.
¶ Chapitre. vi.

Es cours et des combes que len doit faire au champ pour habiter le seigneur et ses gens et seruiteurs / et pour herberger les fruictz et nourrir les bestes / sont plusieurs considerations. Car le lieu ou tu veulx faire la court est assis entre autres maisons / ou il est eslongne des autres. Apres il est en terre plaine ou en mōtaignes ou en lieu seur ou en lieu perilleux. Se il est entre les autres maisōs de la ville il na pas mestier de si grant force ne de closture pource que il nest pas si legier a estre pille ne robē pour la cause des voysins. Et se il est loing de gens et de maisons on le doit ceindre et enuironner de fossez/de riues/de murs ⁊ de hayes. Et se il est en plaine terre qui ne soit pas trop basse len doit par toute la terre de la court mettre autre terre par dessus que len y apportera pour la haulser affin q̄ len ny entre pas si aise ⁊ que pluyes ou autres eaues ny decourēt et pourrissent le lieu. Et se il est en montaigne ou il ne se puisse garnir de fossez pleins deaue / len doit eslire lieu ou par certaine ordonnance il y ait forte montee et aspre a ce que ce qui par fossez ne se peult seurement garder soit mis a seurete par fortes aduenues et entrees. Et se le lieu est seur et nayt ennemys quelzconques il suffist quil soit garny en telle maniere quil nait garde des larrons qui de tant plus aguettent comme les cuyde le pays estre plus seur. Et se le pays est perilleux en aucune partie ou pres daucuns ennemys fors/mieulx vault que le lieu demeure desert et le delaisser/ que mal sagement soy exposer a peril de mort. Se ainsi nestoit que aucun vaillant homme y voulsist faire edifier vng tresfort ⁊ inexpugnable chastel par le moyen de tresgrant puissance dart ou dargent et finance. Et sil aduient que aucuns foibles et petis aduersaires assaillissent aucunesfois ces parties et despouillassent / len doit ceindre la court daucun mur conuenable ou daucun paliz/ et se le seigneur nest pas assez puissant a ce faire si face aucune forteresse de fossez en aucun des quignetz ou riues de la court et face la aucune tournelle ou eschifle pour se retraire et garder ses choses. Ces considerations icy faictes len doit eslire le lieu de la court en la plus conuenable partie des champs et en soit la grandeur a la proportion des terres que len doit labourer et a la mesure / et soit enuironnee de tous costez de larges fossez parfons a la moytie du large diceulx fossez. Et enuiron de toutes pars len plantera en temps deu et conuenable comme en Octobre/ en Nouembre/en Feurier/ou en Mars/ Saulx/ Peupliers et ourmes a la distance lung de lautre de cinq piedz ou de moins. Et puis les fossoyeurs poursuyuront et ferōt les fossez ⁊ mettront toute la terre au par dedans de la combe/ et laisseront empres le fosse vuid et descouuert terre ferme le large dung pied pres du fosse/ ou par empres. Es aucuns desdictz moys ilz mettront plantes despines gisans

et la mettront de la terre et enduiront sur les piedz des espines et feront de pieux ou de bastons et autres espines vne haye / et quant elle sera creue vng pied en hault ilz replanteront des autres espines au dessus et enduiront de la terre comme deuant / et les combleront de terre / et ainsi le feront et continueront iusques a ce quilz viennent au sommet de la riue / et peult on esdictes riues mettre ais et planches ou espines si cõme le seigneur vouldra / et se len se doubte q il y a haste len pourra en lieu despines ou entre les planches mettre sur les riues mottes de herbe verd / q soyent les plantes des espines verdz se len en peult auoir / car elles poignent fort et aubespine / pruniers sauuages / rosiers sauuages / ou blancs rosiers francs . Et combien que len en face forte haye aux champs / toutesuoyes quãt elles sont grandes elles destruisent toutes les autres plantes / et pource telz rosiers francs ne me plaisent point qui en pourroit auoir dautres . Et se doit on bien garder que entre les hayes de ces espines len ne plante point arbres portans fruictz . Car les gens pour le desir du fruict destruiroyẽt les fossez. Et se il y a aucunes plantes qui ne soyent pas fructueuses on ne les doit pas laisser croistre / pource que par leur accroissement la garde des espines periroit pour cause des vmbres diceulx arbres / ou pour cause de leurs racines / ou aumoīs les espines en seroyẽt dommagees q les fossez aussi . Et si conuient que au premier et second an les plantes de ces espines soyent chascun moys deste nettoyees des herbes qui y croissent / a ce que par leurs racines lhumeur ne soit attraicte / q que les espines ne deuiennent seiches par faulte de nourrissement . Les plantes dont iay parle deuant / de saulx / de peupliers / de ourme / et telles doiuent estre plantees sur la riue du fosse et en hault loing des murs sur le bort dudit fosse / q quelles ayent assez autour de elles de terre neufue et fresche et par leurs racines doit descendre et passer eaue crasse qui vienne de la court es fossez / et ainsi croistront merueilleusement. Apres sicomme faire se pourra que len face vne haye sur les fossez au par dehors ou seiche ou des espines que len y mettra nouuellement qui seront drues et espesses et de plantes et de arbres / et par especial de peupliers qui y soyent fichez : car quant ilz croistront et seront greigneurs et par trenchees et diuers pliz ilz seront plus espes q feront vne haye comme se ainsi feussent plantez laquelle durera par long temps : mais toutesuoyes tu ne laisseras point croistre les souches diceulx arbres au dessus de dix piedz de hault : car ilz portent preiudice a la court qui demande bon air pour la sante des habitans / pource quilz osteroyent le benefice du soleil et des ventz. Tant y a que a chascun quignet des combes / tu peulx laisser vng arbre croistre tant hault quelle pourra pource quilz embellissent et ne peuent porter preiudice / et aussi tu en laisseras deux deuant chascune porte croistre soubz lesquelles les gens se reposeront en lumbre quant il fera grant chauld. Par ces choses cy sagement ordonnees sans grãs despens la court enuironnee par hayes despines et ceinte de forte garnison darbres par forme deue le prouffit des habitans sera seurement garde . Au sommet des montaignes len fera entour les maisons hayes de plantes de põmes grenates: car elles ne doubtent point aspres lieux / et il suffira bien: car on ne peult bien faire haye forte et espesse pour les gettons qui yssent des racines et qui empeschera assez qui y vouldroit passer pour les espines q̃ en sont poignans / et auec ce elles donnent bon fruict et plaisant par chascun an. Gros arbres ne viennent pas bien en telles places pource quil leur fault trop grant nourriture / et en telz lieux ilz ne le peuent auoir pour la terre q̃

est trop pleine de pierres. Toutesuoyes es costieres des mõtaignes ou il y a terre grasse et plantureuse len peult bien planter telz arbres / et par especial ourmes et espines: mais non pas saulx ne peupliers se ilz ne sont pres de ruysseaulx deaue et de sablon ou terre moult moiste / car autrement ilz ne croistroyent point. Et se le lieu est de si froyde nature que pommiers de grenate ny puissent viure / len doit en lieu de grenatiers clorre despines et de telz arbres poignans telz que len peult bonnement recouurer pour le deffẽdre. Et ces choses cy quãt au present propos peuent suffire pour faire proffitablement les clostures et garnisons des cours / mais des nobles et merueilleuses garnisons et des cours a lenuirõ / des cours et des arbres comment on les doit par art ordõner / ie men tairay iusques au huytiesme liure cy apres.

¶ Encores de la disposition de la court et habitation au par dedans. Chapitre. vii.



La court soit par dedans disposee en ceste maniere. Au mylieu de la face de la voye qui est deuant on fera lentree large de douze piedz a tout le moins / et fera len lyssue de lautre part dautelle largeur pour aller aux chãps et aux vignes par derriere: car ceste largeur suffist pour passer charrettes chargees de feing ou de paille ou autres telz choses / et la soyent faictes fortes portes riches ou cõmunes a la voulente du seigneur: mais que elles puissent ouurir de iour et fermer de nuict pour la seurte / et que la dessus soit faicte vne couuerture ou maison pour garder lentree plus necte et plus seiche et que les portes ne pourrissent par pluyes et rousees. La moytie de la partie de la court qui est de lune partie des portes soit par le seigneur disposee en ceste maniere. Cestassauoir que par la voye qui diuise la court soit mise et faicte la maisõ du seigneur qui tiengne longue face de coste la voye et tende vng petit par derriere. Et ce que la maison ne clorra deura estre supploye de hayes despines bien haultes ou de mur. Et soit la maison grande ou petite garnie de murs ou non / mais toutesuoyes bien couuerte de tuylles ou autre couuerture selon le pouoir et le plaisir du seigneur. Et empres les riues des combres contre les solliers len plantera de belles vignes et autres choses / et quant elles seront esleuees de huyt ou de dix piedz de hault elles embelliront le lieu et lhostel. Apres par cinq ou six piedz dedans la court / len plantera tout autour petis arbres portans fruictz cõme figues et pommes grenates / se lair du lieu le peult souffrir / ou noisilles de couldre / coings / nefles et telz petis arbres / et par le mylieu dicelluy lieu pommiers / periers et autres grãs arbres loing lung de lautre par. xx. piedz au moins / et seront chascun an ordõnez par tresdiligente cure selon ce que le temps le requerra / et le vin et les fruictz des arbres seront gardez seurement pour le seigneur par bonnes clostures affin que les villains gloutons paysans ne les degastent / et fera len la dedans vng bel verger de bõnes herbes aromatiques et souef flairans et vng ioly iardin pour le seigneur et de bons vaisseaulx de mousches a miel et en bon nombre bien seurement gardees. Et la aura connins / lieures / turtres et autres telles choses plaisans selon la maniere que len dira apres: mais en lautre moytie de la court len fera maisons et apentiz tout entour de coste la riue qui occuperont lune partie ou deux selon le nõbre de la famille et des laboureurs et aussi des bestes que len aura a nourrir. Et demourra la court vuyde au mylieu / et serõt les meilleurs hostelz pour les laboureurs et les autres pour les bestes. De coste les maisons des paysans q̃ naura fontaine

len sera fosses et puys selon la meilleur forme et maniere que len pourra / toutesuoyes que le puys soit faict loing des fossez de la court et des palus affin que la corruption des fossez et du degoust ne corrōpe le puys par levalation de la terre. En lautre part par devers les maisons des bestes len fera vng palus pour mettre ⁊ mener les fiēs des bestes / ⁊ soit faict le plus loing de lhostel du seigneur que len pourra. Et sil aduient que les seigneurs soient si grās ⁊ si nobles quilz ne daignent demourer en vne mesme court auec leurs laboureurs ilz pourront en celle court faire estre et demourer le chastellain ou garde du lieu et en vne autre partie faire leur lieu fort et bel plain de palais et de tours et de vergiers sicomme il leur appartiendra et plaira. Et au surplus pour ordonner faire des greniers / celliers a vin / coulombiers / poulalliers / estables et granches pour foings ⁊ fourrages garder / il en sera dit et demonstre cy apres de chascun en son lieu ainsi que il appartiendra.

¶ De faire puys ⁊ fontaines / et comment leaue sera trouuee et esprouuee.

Chapitre.viii.

Combien q̄ puys soit bien conuenable en court de seigneur cōme len dit / toutesuoyes pour plusieurs prouffitz du cōmun et laisemēt des laboureurs / et aussi que len ne treuue pas eaue en la court et en lieux prochain et se elle y est quelle ne soit entachee du degoust / ⁊ corrōpue pourquoy il cōuienne faire puys es chāps par dehors / ie vueil donner vng experiment pour trouuer eaue au mylieu des champs et ou elle sera plus pres du plain de la terre. Si deuez scauoir que au moys daoust ou au moys de septembre ou doctobre len doit faire et fouyr les puys / pource que ou len trouuera eaue en lung de ces moys len ne fauldra a en trouuer en quelcōque autre tēps. Doncqs selon ce que dit Paladius len yra au lieu ou len veult querir eaue auāt soleil leuant bien dispose de chief et de cueur et la se baisser le chief en terre ⁊ regarder cōtre orient ⁊ la ou on verra et apperceura par vne tressubtille nue aer crespe leuer ⁊ soy espādre cōme rousee / soyes certain q̄ en ce lieu cōbien ql soit sec quil y a eaue mussee / mais tu dois bien cōsiderer la nature de la terre affin que tu puisses bien iuger de la tenuete ⁊ humeur ⁊ habōdāce / car croye a tenues veines / et pareilllement elles ne sont pas de tresbōne saueur / ⁊ ou il ny a point de sablon il y a petites eaues mal souefues ⁊ lymōneuses / ⁊ la fault ferir et querir plus en parfond. Noire terre ou il ny a pas humeurs ne grans degoutz de pluyes / mais y a aucune liqueur elle doit estre de noble saueur. Terre glaireuse moyēnemēt a veines non pas trop espesses ne trop dures / mais elles sont de tres parfaicte souefuete. Sablon / caillouy / grauelle ⁊ telles choses ont telles veines espesses et drues et pleines deaues / En caillouy rouges y a bōnes eaues ⁊ habondās / mais len doit prendre garde quant on les a trouuees quelles ne sen refuyent par les creueures. Aux piedz des mōtaignes et es roches a bōnes eaues froides ⁊ souefues ⁊ a grant habōdance / et es lieux chāpestres a eaues salees / tiedes et mal souefues et pesans le plus souuent. Et se par aucune aduenture elles sont de bonne saueur / saches certainement quelles viēnent de par dessoubz terre et sourdent principalement daucune montaigne / mais au mylieu des champs len trouuera la souefuete des fontaines des montaignes / et les poursuyura len se on la couure de aucuns petis arbres. Pour auoir congnoissance de leaue que len doit querir les signes sont cy apres declairez et les tenons pour vrays. Se leaue nest lymōneuse ne boeuse ne que acoustumement il ny gise aucune humeur ne ionc tenue ny est entaci-

ne/ne saulx/ne aulnes/ne roseaulx/ ne cāne/ne yerre ne telles choses qui sont engendrees dhumeur pleine deaue elle est bonne. Et au lieu ou tu trouueras les choses dessusdictes qui sont bōnes tu peulx fouyr tout seurement trois piedz de large & cinq piedz en parfond/& puis en la partie deuers soleil couchant len mettra vng vaissel darain ou destaing poly par dedans et quil soit mis a lenuers le poly vers la terre fossoyee et par dessus vng instrument faict de verges et dosiers et de la terre dessus en telle maniere que toute lespace soit couuerte et le laisser ainsi iusques au lendemain/et se len treuue lendemain que en icelluy vaissel il y ayt sueurs ou gouttes / soyes certain que la tu trouueras de leaue. Semblablement se vng vaissel de terre de potier qui soit sec et non pas cuyt est mis en telle maniere et ainsi couuert / se il y a veine deaue len trouuera au iour ensuyuant le vaissel remis par la mistete de leaue. Item se len prent vne toison de laine et quelle soit ainsi mise et couuerte/se elle prent tant de humeurs q̄ leaue en saille par espraindre / saches que il y a grant habondance deaue. Item se vne lampe pleine dhuylle allumee est ainsi mise et couuerte et on la treuue lendemain estaincte il y aura eaue/car lhumeur surmonte la vertu de lhuylle. Item se en ce lieu tu faictz vng feu et la terre donne euaporation et moiste fumee et nubileuse pleine de nues/ saches ql̄ y a eaue. Et apres ces choses ainsi experimentees et que par ce tu seras certain quil y aura eaue/ si y fouys seurement et quiers le chief de leaue. Et se il en y a plusieurs tu les feras venir a vng/toutesuoyes en la partie septentrionnale len doit querir les eaues soubz les racines des montaignes/ car elles habondent en telz lieux/ et sont les meilleures celles qui y naissent: mais a fouyr les puys len doit bien garder et escheuer les perilz des fossoyeurs/ pource que aucunesfois len treuue en terre alun/ soulfre ou ciment qui enuoyent corruption & pestilence/et occupent tantost si fort les narilles de ceulx qui en sont attains que la vie en est en peril se len ne senfuyt bien tost / et pource auant que len descende au parfond len y doit aualer vne chandelle allumee/ et se elle ne si destainct si nayez point de paour et se elle destainct len doit doubter le peril/ car il peult estre mortel. Le puys que len veult fouyr doit auoir huyt piedz de large ou sept combien que on le puisse faire plus ou moins large selon ce que plus ou moins de gens y veulent puyser/ et aussi selon ce q̄ les veines sont larges ou estroictes pleines ou vuydes. Se leaue est lymonneuse elle sera corrigee q̄ gettera du sel dedans/& quant len fouyra le puys se la terre ne se peult tenir pource q̄lle soit trop molle et mal entretenāt len mettra tables dressees cōtre tous les costez et seront soustenues a lyens a ce q̄ la terre ne chee sur les fossoyeurs/ aussi len peult bien en tel lieu besongner sans le peril des fossoyeurs. Cestassauoir que len face de bōnes aeiz vne double roue & forte selon la largeur du puys sur laq̄lle on face vng mur du hault dung point auant que len cōmence a fouyr le puys. Apres le fossoyeur estant au mylieu commencera a fouyr dessoubz le mur a vng instrument de fer et le face descendre iusques a la qualite de la terre / et puis reface vng autel mur / et apres fouysse la terre et le cōtinue ainsi tousiours iusques a ce que le puys soit parfaict: mais se il y a en hault aucuns conduitz ou troux ou au puys ou il ait eaue ilz peuent descendre iusques aual en guise de fontaine se la nature de la vallee soubite le veult souffrir On pourra esprouuer leaue du puys nouuel par la maniere q̄ sensuyt. Tu en getteras aucunes gouttes en vng vaissel darain en les espandant/& se elles ny font point de tache elle est bonne. Item se on la cuyt en vng vaissel darain et elle ne laisse point de lymon au fons ,ou de grauois elle est bonne

Item se on y peult bien tost cuire pois ou semblables choses dures ou se elle est de tres clere couleur et ny ayt point de ordure ou grains ne autre tache de quelconque pollution estrange elle est bonne.

¶ Des conduitz et chemin de leaue.
Chapitre.ix.



Paladius dit que leaue que len veult amener ou il la fault faire venir par aucune forme de edifice par conduitz de plomb par cannes de boys et goutieres ou par tuyaulx de terre. Se on la meine par aucune forme de edifice on doit bien soulder le chanel que leaue ne sen fuye par les fentes ꝛ creuaces / ꝛ doit estre grant selon ce quil y a plus ou moins deaue: ꝛ se leaue passe par pleine place len doit icelluy edifice encliner entre cent ou soixante piedz par le bas de six piedz affin que leaue queure mieulx. Et se il y a aucune montaigne ou chemin len fera leaue passer par les costez / ou len fera trenchee en la montaigne par ou leaue passera: et se il y a aucunes fallaises ou grans vallees len fera arches ou on leuera pieux et merrien a supporter les conduitz de ledifice selon le hault que il y appartiēt / ou len fera conduitz de plomb par ou leaue descendra et remontera sans yssir. Et qui mieulx veult faire ꝛ plus proffitablement / len peult faire tuyaulx de terre espes de deux doidz et agus dung coste par lespace dune paulme pour entrer lung en lautre: et cela faict on soulder a de chaulx viue et applaniera len dhuylle: mais auant que len y laisse courir leaue par iceulx conduitz on laissera couler flamesches parmy auec aucun peu de liqueur meslees pource que au passer elles estoupperont les creuaces ꝛ pertuys sil y en a aucunes. La derniere forme est par conduitz de plomb / et ceulx icy font que les eaues sont mal saines / car la ceruse est nee et faicte de plomb et nuyst moult a corps humain. Si doit len diligemmēt forger les conduitz ꝛ les vaisseaulx pour receuoir leaue affin que par petis conduitz habondance en puisse estre donnee.

¶ Des cisternes et cisternelles.
Chapitre.x.



Et se en aucun lieu a deffault deaue len fera vne cisterne conuenable et suffisant pour la delectation de lhostel en laquelle leaue qui descendra de toutes les couuertures et tectz des maisons doiue venir / ꝛ doit estre bien pauee de bonne matiere et aplaniee et enduite dargille par dessus et de bon ciment et fort par tout et tresdilligemment estoupée et oincte et frotee continuellement de bon lart cuyt affin que les creuaces soiēt estoupees et que air ne eaue ne puisse passer parmy / et que pour leaue les creuaces ne se fendent ne les paroys ne se trenchent. Et apres ce que bien et longuemēt elle aura este affermee et seichee / on y fera descēdre leaue et quelle soit la hebergee bien et nectement Et en hault au mylieu len fera vng puys et toutes les concauitez dentour le puys seront rēplies de pierres de riuieres ꝛ de cailloux cassez et ou meillieu du sablon et en hault. Et se len ne peult auoir pierres de riuieres ou de fleuues len prendra pierres de fournaise. En aucuns lieux len faict pauement dune maniere de croye laquelle quant elle est moyennement espandue elle se serre ensemble et chauche tellemēt par tout quelle recoit et retient tresbien leaue q̄ est mise dessus et la pouldre et garde nettement. Et illec len mettra conuenablement et prouffitablement des anguilles et poissons de riuieres pour y paistre et estre nourris affin que par leur mouuement leaue qui est coye prenne aucunement plus grant legierete et ensuyue aucunement la nature de leaue courant. Et quant aux creuaces / fentes et pertuys des cisternes / puys ꝛ piscines nous

les ramenderons et estouperons en la maniere qui sensuyt. Tu prendras de la poix clere et autant de sein ou de suyf et cuyras tout ensemble en vne paelle iusques a tant quil escumera / et puis tu losteras hors du feu/et quant ce sera refroidy tu y adiousteras de la chaulx petit a petit et mesleras tresbien tout ensemble/ et quant ce sera comme cimēt tu le mettras es lieux percez/ fenduz et brisez/et la le bouteras et chaucheras tresfort tāt que tu pourras et ainsi lestouperas. Des lieux aussi ou il y a eaues de fleuues/ on fera petites cisternes et fosses artificielles par ceste maniere affin que leaue y puisse estre mieulx clarifiee. Len fera vng grant vaissel de terre comme vne buyre ou cruche mis en vng lieu froid dessoubz sablon / et sur cestuy aura vng vaissel de boys ou de terre bien cuyte qui soit de bonne largeur et ait vng petit pertuys au mylieu du fons et vne cheuille dedans qui soit esleuee du fons du hault dung doid/et que dessus la cheuille soit mis vng hanap adente/et puis quil soit emply de sablon iusques au mylieu et quant tu vouldras auoir eaue clere gette de leaue du fleuue qui est trouble la dedans et elle se distillera par le sablon et descēdra tout doulcement par la cheuille dedans le vaissel daual/et la tu la garderas nettement. Et se tu veulx auoir greigneur cisterne tu pourras faire tant dessoubz comme dessus receptacle de marbre ou de pierres et ciment a pauement de argille cuyte comme dessus est dit/ et de telle forme et maniere cōme il te plaira et bon te semblera.

Des matieres des maisons. Chapitre.xi.



Nous auons par deuant faict mention des maisons et edifices. Si voulons faire consideration des matieres quelles il les fault aux murs/et des merriēs/et quelles matieres il conuient aux fondemens moistes et quelz aux autres. Paladius dit que les fondemēs doiuēt estre fermes/fors et durables / et pource doiuent estre larges plus que les murs de demy pied de chascune part. Et se len treuue argille ferme et forte la quinte ou sixiesme partie de la haultesse de par dessus terre sera deputee aux fondemens. Et se la terre est plus molle et de plus grant haultesse soit arrasee iusques a ce quelle soit nette et sans souspecon de fumer on treuue argille bonne et nette / et se len nen treuue point si quiere len dedans la terre areneuse et pouldreuse / qui quant on la prēt en la main grezille vng peu/ elle est bonne et prouffitable aux feures. Item se on la met en drap blanc ou en toille blanche et elle ny faict point de tache et ny laisse point dordure elle est tresbonne: mais se le grauois naura este mol et flexible de fleuue aincois soit nect et bon len le prendra. La grauelle et areine de la mer est plus forte a seicher / et pource on ny doit pas continuellement / mais par diuers temps faire ne construire edifices / ne aussi la prendre pour edifier a ce que se elle est trop pesante elle ne corrompe loeuure: et aussi par son humeur salee elle corrompt le toict et les couuertures des chambres et des lictz/ mais la matiere seiche y est plus prouffitable / et la terre molle de doulce nature est meilleure quant elle est nouuellement traicte q̄ quant elle est longuemēt gardee: mais se il est necessite de ouurer de grauois de la mer / on le doit premierement plonger en eaue doulce ou en aucun mares affin q̄ par ce il perde le vice de son sel. La chaulx nous la faisons en cuysant pierres et dures cailloux et blancz deaue courant en deux pars de grauois len met vne part de chaulx / et qui en sablon deaue courant adioustera la tierce partie de pouldres de tuilles il dōnera tresferme cimēt et tresbon. Et se len met chaulx et sablon autant de lung comme de lautre/ ce sera tresfort ciment / et nen doit on point

maisonner en tẽps de gelee/pource q̃ quant le chaulx viendroit il se desioindroit et dissouldroit. Au moys de Nouembre quant la lune descroist le mesrien est lors bon a abatre et tailler/pource q̃ lors par le tẽps dautonne qui est passe et par laage de la lune ⁊ le froit present de lair lhumeur sensuyt auec la chaleur naturelle de larbre p dedans les racines dedans le ventre de la terre qui est chault pour lors: mais les arbres q̃ len vouldra abatre/il est bon de les coupper lors iusques a la moelle et puis les laisser vng peu de tẽps en estant/affin q̃ sil y a encore aucune humeur es veines q̃lle dequeure par la coppeure. Les arbres prouffitables sont sapin: car il est legier et royde et bien durable en oeuures seiches. Saulx selon ce/dit Paladius/est tresproffitable car se tu en fais tables et les attaches au front et es extremitez des couuertures des maisons/elles donnent deffence contre feu/pource quelles ne recoiuent point de flambe et ne font point de charbon sicõme il dit. Le chesne est moult fort et durable ⁊ a grãt force tant dessoubz terre cõme dessus auec massonnage de terre et de pierre. Le chasteignier po^r^ sa merueilleuse fermete est moult durable en champs/en couuertures et en toutes oeuures hors et ens. Lif est bon en lieu sec et est tost corrompu en lieu moiste. Peuplier est bon pour former et tailler ymages. Cypres est noble boys. Pin et perier ne durent point se ce nest en lieu sec. Cedre qui nest greue daucune humeur dure moult longuement. Tous arbres q̃ sont taillez de la partie vers midy sont prouffitables. Mais ceulx qui sont taillez deuers septentrion ilz sont longs et beaulx: mais ilz se corrompent legierement.

¶ De loffice de celluy qui garde la ville. Chapitre.xii.



Celluy q̃ a la ville en garde q̃ len appelle le maire doit vser de bõne discipline ⁊ garder les foires ⁊ les festes et soy tenir de nuire a autruy/et doit diligẽment garder ce q̃ luy appartient ⁊ escheuer les plaidz ⁊ noises de ses gẽs/⁊ se aucun faict faulte si lamẽde en bõne maniere ⁊ veste biẽ sa famille q̃lle ne luy faille pour le froid/⁊ q̃l loccupe en besõgne hõneste/car ainsi la pourra il mieulx retraire de mal/⁊ que pour leur bien faict les remercie gracieusement affin q̃ les autres en soyent esmeuz a biẽ faire. Le maire ne doit pas estre trop courant par la ville/et doit tousiours estre sobre/abstinent et continent. Au soir q̃l soit bien hante de sa famille/et soit diligent de procurer q̃ ce que son seigneur a cõmande soit faict/⁊ q̃l ne cuyde en riẽs estre plus grãt q̃ son seigneur/et que les amys de son seigneur il tienne pour ses amys. Au commandement du seigneur ne croye a autre/mais requiere et demande q̃ le seign̄r croit tient ⁊ veult. Ne baille a q̃lconque personne le gaige de son seigneur ne des biẽs du seigneur ne marchande/⁊ quil nachepte riens de son argent sans son sceu/et ne doit vouloir riens celer a son seigneur. Toute oeuure de chãps soit par luy procuree a faire ⁊ que luymesme le face aussi bien souuẽt/affin q̃ quant sa famille len verra lasse ⁊ trauaille q̃lz en besongnent de meilleur cueur et sachent q̃lz doiuẽt faire/⁊ se ainsi le faict la chose en vauldra mieulx. Il doit estre le premier leue ⁊ le dernier couche/il doit estre le premier a visiter se la ville est bien close/et se chascun de ses gens entend bien a besongner/et se les bestes sont bien fermees ⁊ repeues. Il doit auoir grãt cure des beufz ⁊ tenir bon bouuier affin quil nettoye bien les piedz ⁊ ongles des beufz/⁊ quil entende diligemment a la charrue et au harnoys/et quil garde les cheuaulx de rongne et aussi les iumens/⁊ regarde au soir que tout soit acõply/et se le feurre luy fault quil prenne des fueilles de bois pour les lictieres des beufz et des brebis/⁊ face q̃l ait vng grant fumier ou tout le fiens soit mis ⁊ retrait/et

quil adiouste du feurre ou autre chose pour pourrir auec / et se garnisse de fueilles de peupliers / de ormes et de chesnes selon le temps. Et aussi quil se garnisse en temps couenable de foing et le face seicher apres la pluye en automne / et aussi q apres ladicte pluye de automne il seme aucuns fruictz selon la nature du pays.

¶ De loffice du pere et seigneur de la famille / coment il doit achepter le chap et enquerir de loeuure a son sergent et rendre raison.

Chapitre.xiii.



Athon escript en son liure que quant tu acheptes aucun manoir tu dois penser que tu ne lacheptes trop couuoiteusement et aussi que tu ne laisses pas ton entente et quil ne te soit pas ennuy de laller veoir et visiter aucunesfois / car sil est bo toutes fois que tu le verras il te embellira et te plaira mieulx / et te aduise de la condition et conuenance du voysinage / et regarde et considere bien les entrees / et par ou len y peult entrer et yssir / et se il est bien couuert et en bon regard du ciel. Se il est en bonne terre et de bonne vertu / se il est en lieu froit et en lieu sain / et se il y a copie et habondance de ouuriers. Se il est assis proprement en bon chastel. Se il y a assez eaues. Se il y a champs qui ne remuet pas souuent seigneurs. Se il y a en la contree et en celle terre aucun champ vendu dont le vendeur se repente. Se lhostel est bien edifie. Et garde que tu ne condampnes follement la doctrine et discipline daultruy / et est le meilleur dachepter du meilleur laboureur et du meilleur ouurier. Quant tu viendras en la ville regarde et considere les vaisseaulx / les pressouers et les tonneaulx se il en y a grant copie et sil y a sans ce assez de instrumens / car par ce tu scauras la raison des fruictz et se lait y est bon ou pesant. Quant le seigneur ancien de lhostel viet a la ville il doit se il peult enuironner sa terre en celluy mesmes iour ou le iour ensuyuant affin quil saiche coment le fons se porte et comment il est laboure et quelles oeuures y sont faictes ou a faire / et apres il doit appeller son maire et luy demander qlle chose il a faicte et que il fault plus a faire / et se il y a encores assez temps pour loeuure parfaire ou trop peu / et combien il a de vin et de froment et aussi des autres choses et luy tenir raison de son oeuure et de ses iournees et des ouuriers: et se il luy semble que son oeuure ne se monstre pas bien et le maire luy dit ql ny ayt point de fraulde ne de barat / mais que la tepeste a tout gaste et que les serges sen sont fuyz et plusieurs autres causes. Lors il doit dire et ordonner ce que len doit faire par tel temps / et quant pluyes et tempestes suruiennent. En temps de pluye len peult faire lauer tonneaulx et autres vaisseaulx / et aussi nettoyer la ville et purger lhostel / remuer le froment et transporter le bled / et getter le fies hors des estables et le porter au fumier nettoyer les ordures et ourdir et faire de nouuelles cordes / et faire nettoyer les priuees par ses menues gens quant ilz nont que besongner et emplir les vieilles fosses / garnir les voyes communes / retrecher les hayes et buyssons / fouyr le iardin / nettoyer les prez / lyer balais et verges / et refaire les hayes et clostures. Et quant les sergens et seruiteurs sont malades / il ne leur fault pas liurer tant de viande comme aux sains et fors / et aussi doit il parler des autres oeuures affin quelles soyent parfaictes: et se aucune chose demeure a faire en vne annee ou saison quelle soit faicte en lautre prochaine ensuyuat / et sil est demeure par dessus aucune chose quelle soit vendue / et sil est besoing de louer aucune chose quelle soit louee. Et apres quil commade a faire ce ql fault faire / et quil lescripue et baille par escript. Item il doit cosiderer tout son bestail / lhuylle / le vin / le bled / beufz / veaulx /

vaches/brebis/laines/les peaulx/le charroy et autres choses/ et que ce qui sera trop il vende et se deliure de vieil charroy et des sergens vieilz & malades / et quil vende ce quil faict a védre selon le temps/ & aussi ql achepte en temps deu/ et se doit deliurer de choses qui ne se peuent garder/ & quant les choses sont cheres il les doit vendre. Aucunesfois les choses qui sont bien et longuement gardees doublent le prouffit. Et pource est bon de aucunesfois attendre iusques au temps conuenable pour vendre et pour achepter.

¶ Cy fine le premier liure. Et ensuyt le second.

¶ Des choses qui sont conuenables & appartiennent a toutes plantes.
Chapitre premier.





Apres ce que nous auõs dit & declare au premier liure des choses q̃ sont necessaires a ceulx qui ont terres et chãps. Il conuient apres declairer et escripre des oeuures qui sont a faire en villes et en chãps. Et pource q̃ cest fort de parfaictement congnoistre toutes les choses qui y appartienent pource que les labours se variẽt selon la diuersite des plantes et des lieux et aussi des temps qui sont fortes choses a bien cõgnoistre / pource nous en voulons traicter en ce present secõd liure. Et pource que aucunes choses sont communes a toutes plantes/ nous parlerons premierement cõment elles appartiennent a toutes plantes.



En la generation de toutes plãtes selon ce que dit frere Albert sont requises sept choses sans lesquelles nulle plante ne naist desquelles trois sont communes de cause efficient. La premiere est la chaleur du cercle du ciel qui est le premier commencement de la vie des plantes. La seconde est la conuenable chaleur du lieu : car se froidure y a vertu elle mortifiera les plantes/ et sil est trop chauld la terre sera sablonneuse et seicheront les plantes. Et la tierce est la conuenable chaleur des plantes qui est en la matiere seminale sans laquelle la plante ne receuroit point lautre chaleur ou selle la receuoit elle ne la retiendroit point. Et ainsi ou elle ne naistroit point / ou ne croistroit ou ne porteroit. Et pource en aucunes plantes / il conuient attremper la force du soleil quant elles sont tendres et nouuelles et leur faire aucun vmbre / sicomme quant le cypres ou le figuier commencent a venir. Mais il y a trois autres choses qui amenuysent et diminuent la matiere substancielle. Desquelles la premiere si est humeur naturelle qui est dedans ce qui se forme en plante et en semblance darbre qui premier yst hors en germant/ et puis sespand sur terre / et ainsi lhumeur naturelle se forme en branches et fueilles de plantes / et par la chaleur sespand apres es racines. La seconde chose / est lhumeur / qui administre a la plante sa nourriture comme la matris de la femelle administre a ce quelle a conceu en la formation des bestes. Et la tierce si est lhu-

meur des pluyes / rousees et autres eaues qui vient en terre de par dessus cōme nourriture et comme la viande de la mere va a la nourriture de lenfant. Et la septiesme si est lair conuenable qui est requis aux plantes: Car sil est bon il garde la plante et sil est mauuais il la corrompt / et pource lair trop acre/trop chauld et sec/ et la bruine/et les nieules si ardent/ seichent et destruisent les plantes/ et lair qui est bien attrempe si les faict belles et fructifians. Les arbres sont en leurs especes chaulx et moistes. La chaleur leur ouure les conduytz et y transporte lhumeur / et lhumeur administre la matiere moiste et habondant qui se forme tantost en branches et croist en hault par rainceaulx & verges.

De la diuersite de la generation des plantes.

Chapitre.ii.



Il conuient apres principallement considerer la diuersite de la generation des plantes et bien congnoistre toute leur nature sicomme len peult / et de celle diuersite ie ne treuue es anciens autre chose q̃ ce que Aristote en dit:car des arbres & plantes les aucunes reuiennent par planter vne branche/aucunes viennent de semence & les aucunes par elles mesmes en la terre par la vertu des corps du ciel et des elemens par proportionnee commixtion. Et quant len traict de terre vne plante auec sa racine et le remet on en terre/ce nest pas plantation mais est transplantation. Et de cestes les aucunes sont transplantees toutes entieres / et les aucunes pour la durete de leur substance et de leur escorce / il les conuient aucunement retrencher et enciser par aual affin quelles attrayēt a elles plus legierement leur nourriture. Apres des arbres que len plante par pties/les aucuns sont plantez en terre sicomme la vigne/& les autres sont plantez en autres arbres & sont appellez entes. Des plantes les aucunes ont semence qui peult proffiter a generation & les autres nont point de semence semblable a celle dōt elles sont venues/& si font les aucunes meilleur semence et les autres pire/ et aucunesfois des pires semēces viennent les meilleurs arbres / et aussi au contraire sicomme des agmendes ameres dont viennent almandiers qui portent les agmādes doulces/et aucunesfois au contraire. Il est aucunes plantes que quant leur semence est foyble pour cause du lieu ou de lair non conuenable / leur generation si fault en ce lieu/mais ce nest pas pour la semence/ainçois est pour aucune autre plantation de rainceaulx ou de racines. Et ce peult on cō gnoistre par especial es palmiers/figuiers pommiers de grenate/& aussi es sapins:car leur nature faict semence de vertu si efficax quilz ne peuēt pas porter fors a tard:car le palmier si bourionne de sa semence / et le cypres aussi/ & par especial le palmier naist quant plusieurs semences sont mises & conioinctes ensemble/et peu ou neant naist dune simple et seule semence:mais le cypres et le figuier si bourionnent dung seul grain seme et viennent premierement en maniere de herbe et croissent petit a petit. Et cōbien que aucunesfois vienne bon arbre de mauuaise semence/si naduiēt il pas pource souuent: mais en la generation des bestes / il aduient plus souuent pour la diuersite des habitations/et de lair et des ventz et nourritures: car les bestes sont de plus legiere alteration/ et pource la semence dune beste de mauuuise complexion est de ces choses a teree et faicte pire/ et selon ce la beste engendree est pire ou meilleure. Et de ce nous veōs q̃ les bestes priuees sont moult differentes des sauuages en quantite et en couleur/& ce nest fors pour la grāt diuersite du nourrissement et les diuerses manieres de leurs necessitez/ cōme pour estables/four-

rages & des lieux ou elles habitēt/& pource sont leurs chairs moult differētes de celles des bestes sauuaiges en goust & en saueur: mais il ny a pas telle diuersite es plantes pource ql ny a pas telle difference dedans leurs racines q sont en terre/& aussi elles ne muent point leurs lieux ne leur nourriture.

¶ De la substance/naissance et operation des plantes.

Chapitre.iii.



Le lieu ou la plante est nee est ainsi comme la matris es bestes: et lhumeur naturelle proportionnne en ce lieu / est ainsi comme le sang es matris des bestes dont leur fruict a sa nourriture dedans le corps dicelles. Et la vertu du ciel est ainsi comme vertu non distinctee et non determinee a vne espece / mais se determine a chascune selon sa nature par la vertu de laquelle con tenue en chascune plante. Les oeuures des plantes en tant que elles sont plantes sont trois receuoir nourriture/engēdrer/et croistre. Elles trayent leur nourriture pure et conuenable pour elles / et apres se conuertist en la substāce de la plante/ par la vertu des corps de lassus et se transporte es rainceaulx. Et pource quelles nont ne ventre ne venes. Mais petitz et subtilz pertuis imperceptibles / la terre leur est pour ventre et laissent dedans toute leur ordure et impurite soit seiche ou moiste. Et fischent en terre leurs racines pareilles a leurs bouches/ desquelles elles succent leurs nourritures et adressent leurs racines contre val en parfond/et les plus grandes le plus/ et aussi au lieu plus chault de la terre ou la chaleur peult mieulx digerer la nourriture. Se aucunes grans plantes espandent leurs racines en la plaine de la terre ou aucunement par dessus / et non pas en parfond / elles sont tantost seichees & la nourriture q au plain de la terre sen va a neant par la force de la chaleur du soleil et na qui le contraigne de entrer es racines. Aucuns dient que les plantes peuent croistre sans fin/ et sans terme tant comme les racines sont en terre pource que nature a donne a chascune chose certain terme / et certaine quantite entre deux termes de tresgrant a trespetite mesure / et de certain croissement: car sicomme dit Aristote toutes choses ont raison de leur grandeur et de leur accroissement. Et combien que les plantes soyent formees de naturelle humeur et en recoyuent leur acroissement. Toutesuoyes la partie qui doit receuoir la nourriture se peult si fort endurcir par le proces du tēps quelle ne se peult estendre en grandeur ne en largeur/et ainsi lacroissement ne monte plus et le fault arrester. Plusieurs choses sont dictes de loeuurer des plantes et de leur generation es autres lieux. Et pource suffise a present de scauoir que leur nourriture et acroissement leur vient et le succent par les subtilz pertuis et porres et le trayent de la racine es branches et est esleuee en hault par vne maniere subtille et lespirituelle vertu du corps du ciel.

¶ De la diuision des plantes par ses parties inequales.

Chapitre.iiii.



Apres il conuient determiner des parties des plantes croissans & multiplians/et des choses qui leur appartiennent par nature et non pas pour cause du fruict/ car de leur fruict et de leur labourage ien diray apres. Premierement nous deuons scauoir que ainsi comme il est es bestes aussi est il es plantes que aucunes choses sont en puissance de estre vne partie de la plante et sont appellees ius et such / etaucu ne chose qui est de faict vne partie de plante sicomme la racine et le rainceau des arbres et plantes/et telles choses. Le ius si est vne

humeur attraicte par les subtilz pertuiz/ qui est distribuee a nourrir toutes les parties de la plante/par la vertu nutritiue/ et doit estre semblable en nature a la chaleur digestiue qui lassemble et vnit a la plante et le attraict a la complexion de larbre. Et de ce il appert/car lhumeur nutritiue de la plante est au commencement destrange saueur et selon ce quelle se transporte plus auant es branches et se eslongne de la racine elle acquiert saueur conuenable et semblable a la plante. Et ainsi prent saueur espesseur et aguisement et est tout ce par la vertu de la chaleur se il ny a aucun empeschement accidental. Et en aucunes plantes par lexaltation de la chaleur/ il aduiet grant humeur terrestre visqueuse et reluysant et est de bonne odeur par la vertu de la chaleur pource que ce qui est digere en la plante est aromaticque/ et quant il se corrompt il sent mal. Et quant la chaleur ouure les subtilz conduitz ceste humeur yst hors/et quant le froit vient elle seiche et est gomme/et aucunesfois ce aduient pour aucune taille ou incision de fer/ faicte en la plante et est aussi gomme/mais elle nest pas de si grāt vertu. Les parties de la plante qui sont de faict plante sont diuisees en deux manieres. Les vnes sont ainsi comme les membres officiers es bestes/et aucunes sont cōme semblables/car les neux les ioinctes & les voyes par maniere de veines estendues/& les racines sont ainsi comme les mēbres officiaulx et seruans a loffice du nourrissement: mais le boys en celles qui ont boys si est la chair herbue. Et en celles qui nōt point de boys cest ainsi comme membre semblable es bestes/et en ceste maniere est il des autres manieres et parties de plantes/mais ce qui est appelle la moelle est fait de nature/et est en elle le ius et prent en soy la plus grant vigueur dont le signe si est que quāt len ente au rainceau dung arbre sauuage oultre le meillieu si que la moelle soit trenchee/et puis que len le lye et afferme la malice du fruict sera attrempe et sera amende la saueur/et la cause si est pource que le conduict recueurt & retourne quant il treuue son nourrissement et sen monte par le tronc il y demeure plus longuemēt & se digere en mieulx & se transporte en fruict. Et ce naduient pas proprement es choses de tendre nature et de doulce substance qui ont grādes moelles ou qui sont concauees et longues sicomme est la vigne/et viticelle/et cucurbite/ et roseaulx et les bledz/fromēs/seigles/orges & auoynes. Apres les plantes ont les racines semblables a la bouche quant a lattrayement de la nourriture/et selon vne autre maniere elles ont similitude et effect de cueur/car quant le nourrissement est attraict le cueur donne chaleur qui viuifie/parquoy il se cōmence a mouuoir es mēbres/et aussi faict la racine es plantes/car la chaleur est donnee de la racine aux branches/et aussi la forme de vie en est donnee a toute plante et puissance/par laquelle elle est transportee a toutes les parties de la plante. Des plantes il eny a aucunes qui sont dictes demourans/et les autres abstinens pour les contraires dispositions de leurs racines q̄ sont delyees & pertuysees/et aussi celles qui sont chauldes si ont plus de nourriture que la racine ne peult conuertir en soy/et lors larbre portera fruict pourry et plein de vers se par suer ou p autre emission de superfluite elle ne se purge. Et ce aduient principalement en ieunes plantes/et pource aucuns les percent empres les racines & en yst lhumeur par vne maniere comme seguee. Et se les plantes qui ont chauldes racines sont en terre seiche ou il ne pleut pas souuent/et quant il y pleut leaue y chet par grant violence et tresfort/et en grant habondance sicomme il est au second climat et au tiers/et par aduenture au quart pour aucune partie de luy. Et celle racine par plusieurs re-

posees et diuerses fois traict a soy grant nourriture de celle habondance de pluye q̄ ainsiy suruiēt/et en attendāt lautre pluye a venir elle renuoye celle nourriture aux branches denhault/et parfaict la digestion acōplie/et pource les plantes mises en telz lieux/si florissent plustost et plus souuent. Et cest la cause pourquoy les arbres florissent plustost en la terre des mores de moriennne/et par plusieurs fois en vng an. Et aussi se fait aucunesfois en noz climatz cōbien que noz arbres ne portēt que vng peu de fleurs quāt apres le tēps deste pluyeux qui est moiste/sensuyt le temps dautompne chault et sec. Aucunes autres plantes sont moystes et ont moelles pleines deaue et en quelcōques manieres q̄lles soyent fichees en terre elles gectent tātost racines ⁊ prouffitent/et aussi sont aucunes dures pour la semblance du boys/et de la racine et du corps du boys de la plante sicōme du boys fiche en terre il se reprent et croist legierement/et en aucunes ne se peult faire pource q̄ la nature du boys est faillie ⁊ destituee en eulx auant quelle puisse former racines ou pour cause que le boys nest pas subtillement pertuyse et porreux/ou pource que il na pas suffisant chaleur pour attraire la nourriture a la racine/et pource il seiche auant quil puisse faire racine. Ceulx qui ont assez chaleur si croissent/comme bouys/sauinier ⁊ plusieurs autres/et celles qui sont molles au tast si sont nourries et emplies de lhumeur de la terre sicōme saulx ⁊ tilh/mais les arbres qui nont ne lung ne lautre si seichent souuent quant len en mect les branches en terre. Et a proprement parler les plantes nont pas veines de faict ne par moult grant semblance. Mais elles ont voyes de nourrissemēt en lieu de veines/et ces voyes croissent aucunesfois en montāt cōtremōt tout droict/⁊ lors la plante croist aussi cōme par vne maniere de costes molles comme herbe/et aucunement de nature a boys et fust et sont vne sur autre/⁊ ont escorces/et aucunesfois sont tortues de trauers/⁊ lors sōt les arbres pleines de noeux Aucunesfois aussi ces voyes sont espandues par vne maniere de royes en la plante et va la nourriture par droictes voyes/⁊ est retenue par trauersaines voyes/⁊ se remect celle nourriture es parties de la plante. Aucunesfois ces voyes viennent de la racine en montant en hault/et aucunesfois de la moelle de la plante viēnent au dehors comme plusieurs lignes viennent de vng centre/et est telle la disposition des voyes des plantes: mais les moelles des plantes semblent estre ainsi comme le sperme es bestes ⁊ passe plus de lesperit de la plante par la moelle des arbres que par quelconque autre voye/⁊ en la moelle est la vigueur espirituelle de la plante/Car autrement les parties de la plante qui sont loing de la racine ne seroiēt pas bien viuifiees ⁊ formees a la nature de la plante/et pource les plantes ont naissance et leur commencement de leurs rainceaulx qui sont nez des corps des plantes de la moelle comme du vicaire de la racine. Et quant on les trenche elles sont pour leur seicheresse mises en parfond continuellement iusques a la moelle et ne va len prouffitablement plus en parfond fors a tard/mais les plantes qui sont nourries de la moelle par les conduitz qui vont de trauers ont plus grant moelle. Et celles qui sont nourries par conduitz montans contremont de droicte ligne ont plus petites moelles/⁊ aucunesfois il semble q̄ elles nyent goute de moelle par especial quant elles sont grās. Et pource les escorces dempres la plante qui sont enuironnees des autres les estraignēt ⁊ font la voye des moelles ainsi comme miserable. Et pource est cause semblable de verite que pour ceste cause les grans arbres sont souuent corrompus par dedans: car lesperit de vie enclos en la moelle est estaint par dedās pour-

ce q̃l est empesche par la grosse∫e du boys de la plante qui ainsi lestainct : car la substance de la moelle est ainsi cõme vng purgement collerique qui est et yst hors des oreilles des bestes et cest pour la chaleur de lesperit et le mouuement qui est faict en la moelle et le signe si est / car presque toutes les moelles des parfaictes plantes si sont trouuees blanches et moistes au cõmencement de leur ieunesse / & quãt elles vont en accroissant elles iaunissent & seichent / & sont aucunes plantes qui ont ainsi comme toute leur substance moelleuse / comme le sehuz et yebles / & ont telles plãtes plusieurs noeux et sont nourris de la moelle si fault quelles ayẽt grãs moelles et ce veõs nous en la vigne. Mais a elle a moins de moelle q̃ le sehuz ne les yebles / mais nous trouuons aucunes autres plantes du tout concauees cõme sont cannes & roseaulx / et la cause si est pource q̃lles ont mestier de grãt esprit franc et fumeux q̃ est esleue en la concauite de ces plantes par le nourrissement montant par les droictz conduitz des costez des plantes. Et apres les escorces sont es plantes ainsi cõme le cuyr est es bestes fors q̃ tant que lescorce ne tiẽt pas si fort a larbre cõme le cuir faict aux bestes / & aussi cõme aucune partie du cuyr de la beste quant il est escorche du long ou au trauers / le lieu nest pas tost sane ne repare q̃l ny ait trace aucune / et ainsi est il des escorces des arbres & plãtes / & pource les plantes seichẽt souuent quant on leur oste lescorce dentour la souche iusques a la chair de la plante. Et nest pas lescorce de la purte des veines cõme le cuyr est es bestes Mais elle est de la matiere terrestre de la plante qui est boutee hors delle. Elles ont double escorce / lune dedans qui est la plus molle & plus doulce / & lautre dehors qui est plus dure et plus aspre.

De la diuersite des parties simples & materielles des plantes. Chapitre. v.



Ainsi comme es bestes les titillations des veines par dedans sont les supployemens des simples parties q̃ sont en la chair / en ceste maniere il y a es plantes les lignes & parties herbeuses qui sont simples & materielles / et par lacroissement desquelles la plante croist / et aussi par leur seicheresse la plante seiche et sont telles parties proprement dictes simples et materielles / pource que elles influent par le nourrissement et decheent par la seicheresse des plantes tout ainsi comme les suppliemens materielz es bestes. Et cest par vne commune et vsee anathomie et distinction de diuerses parties congneue et apperceue es grans orties et cheneuis et lin / et en plusieurs autres qui ont moult fortes voyes et veines visqueuses et glueuses & droictes / quant leur chair materielle est pourrie en quelque eaue et puis seichee / et apres est batue et frotee / et en chet le dur et demeurent les veines ainsi comme layne qui est longue / molle et blanche pour la substance visqueuse et glueuse qui est en elles / et de ce faict on toilles et draps. Et ceste maniere souloyent auoir les anciens philosophes es corps des hommes et des autres bestes / car ilz les lioyent contre les cours de leaue fort courant / et ainsi leaue leur ostoit la chair materielle & molle et leur demouroit ainsi comme vne roiz et nerfz & de veines / & en ce monstroit on la diuision & distinctions des veines & des nerfz es corps des bestes / et ainsi comme il est en lortie & au cheneuis & au lin / ainsi est il sans point de doubte es autres plantes / combien que le materiel ne puisse pas ainsi estre oste des parties officieres ne estre separe. La partie non simple es plantes si est celle qui est composee de plusieurs parties simples cõme les racines & les rainceaulx. La plante selon la sentence de Platon est la figure dung hõmme reuerse ce dessoubz dessus : car les racines ont la substance semblable a la

bouche/ et se dilatent de toutes pars affin dauoir leur nourriture de plusieurs lieux/ et ainsi se dilate la plante ⁊ espāt par aual: Mais elle se dilate et espant par aual/par rainceaulx que elle espand qui se multiplient pour deux causes. Lune si est materielle qui est habondant de nourriture. Et lautre est efficient qui est la chaleur du soleil qui de toutes pars touche larbre ⁊ faict bouillir le ius et lhumeur dedans et lattraict aux parties par dehors et pource le multiplie ainsi en rainceaulx au dessus ou elle est plus restraincte par la digestion plus subtille. Et le signe si est de ce que les plantes qui sont enuironnees dautres arbres sicomme il est es grans forestz ⁊ boys espes. si croissent droit en hault et ne multiplient pas tant de rainceaulx / ne leurs tiges nen croissent pas si fort / pource que le soleil ne attaint pas si bien larbre en toutes ses parties dentour/⁊ pource il ne faict pas si fort bouillir lhumeur de la plante/ ne aussi il ne lattrait pas au dehors a grāt suffisance: mais le froid de lumbre si enclost la chaleur par dedans/et quant elle y est multipliee elle enchasse et fuyt son contraire et se trait en hault / et ainsi par le nourrissement trait en hault/⁊ le froid demourant aual en lumbre qui de sa nature tend au centre/ le chault du soleil ne sarreste pas en la tige ne es rainceaulx / mais trait en hault/et pource larbre croist hault a peu de branches.

❡De la generation et nature des fueilles/fleurs ⁊ fruictz. Chapitre.vi.



Le dy que la nature de fueilles en toutes plantes est humeur pleine deaue qui nest pas bien digeree et de seicheresse qui est terrestre et qui nest pas bien purgee de lordure terrestre et en aucune maniere meslee ⁊ attaincte vng peu de soleil/⁊ la finale intention de la fueille cest de couurir et purger le fruict pource q̄ nature a mestier de purgation pour oster la superfluite de lhumeur qui y est/et pource cōme sage elle vse de celle mesme purgation. La matiere des fueilles ⁊ du fruict est vapeur/mais vapeur est double:lune est moiste et pleine de humeur/ et lautre est seiche ⁊ venteuse. La vapeur moiste est la nature des fueilles / et celle qui est seiche et venteuse est la matiere du fruict/ et pource le fruict est de nature venteuse. Et combien que la fueille par vmbre attrempee restraigne lardeur du soleil/toutesuoyes le fruict qui est engēdre par la grāt force du soleil nest pas pource du tout empesche de sa digestion par la fueille pour aucune distance du fruict a la fueille:mais les fleurs sont de la plus subtille humeur qui premierement boult de la chaleur du soleil/et pour la grāt habondance qui y est elle est dilatee par dessus/⁊ pource que celle humeur est plus cuyte et digeree elle est bien odorant/laquelle chose ne pourroit estre se elle nauoit humeur digeree et subtille en soy ainsi comme elle a terrestre matiere qui est tres subtille et tres meslee auecq̄s lhumeur: car le fruict qui est de vapeur terrestre ⁊ venteuse ⁊ y a aucune subtille nature de vng petit de humeur de moindre terrestreite qui est enforcee par chaleur digerant et si est de plus grant vapeur que le remenant qui est en la substance de la plante/ et pource elle yst premierement hors du bourgeon ou doit estre le fruict / et cest par la vertu du soleil qui la forme en fleur/et de ce se prennent ⁊ forment les termes du ciel et la cire. Cest donc chose certaine que la substance des fleurs est de matiere subtille ⁊ moiste meslee auec subtille terrestreite q̄ de sa nature est plus formable en fleur par figure q̄ en grosseur de fruict. Et pource en printemps les fleurs sont premieres et auant que les fueilles ne fruict / et aussi sont elles plus tost blecees du fruict ⁊ flairēt moult souef.

C

Et lhumeur est au premier plus verte et ague ⁊ a mestier de plus grãt digestion/et est le dernier parfaict en larbre. Et quant les fruictz cheent ilz ne prennent plus leur nourriture de la chair de larbre/mais de la terre/⁊ le signe est en ce q̃ quant len veult semer et len oste toute la chair denuiron le fruict/la semence en germe mieulx q̃lle ne feroit a tout la chair. Et apres la nourriture des fruictz pourrit legieremẽt/pource que nature na forme les fruictz fors que pour pourrir quãt la semẽce seroit acõplie/et quant il cherroit au lieu de la semence il pourriroit et feroit humeur et moisteur ou la semẽce seroit mieulx cõfortee ⁊ sen mettroit plus legierement a germer. Et le signe des vilains est que quant ilz veulent faire leurs vignes bien portans ilz les fument des fueilles et du marc et des pepins quilz recueillent dicelles vignes. Et aussi nous voyons en nature que pource que la chair du fruict ne vault riẽs a faire fructifier la semẽce puis que nature ne fault iamais en necessite la chair du fruict se rõpt et la semence se depart de la chair du fruict qui chet/et appert ce que dit est en toutes oeuures de nature et le voyons: car la corruption de la chair sur la terre vault a faire porter larbre cõme faict fiẽs. Il aduiẽt aucunesfois que le fruict perit plus tost et plus souuent q̃ la fleur ou pour cause que les plantes sont grãdes ⁊ mettent leur humeur en nourriture de laquelle humeur le fruict deuroit estre forme/mais la subtille matiere qui se transporte en forme de fleur nest pas bien incorporable a la plante et ainsi le fruict perist ⁊ non pas la fleur. Une autre cause y a pource q̃ la grosse matiere ne peult pas estre si tost menee ⁊ vnye a la plante cõme la subtille humeur/⁊ lors par aduenture ilz portent fruict le second ou le quart an. Et la tierce cause si est quant la vertu ne peult pas attraire en hault la grosse durete des racines/et lors p aduenture elle attraict bien nourriture suffisant pour le fruict/si aduient q̃l ne se peult pas si tost cõuertir fors q̃ par aduenture apres deux ou trois ans quãt la nourriture sera assemblee en la plante auec lhumeur suffisant: car lors il fructifie et non es autres ans. Lhuylle et loliue le monstrẽt pource q̃ il fault au fruict grande humeur ⁊ grasse ⁊ grant chaleur digerant/et pour ces causes elle est souuent empeschee de fructifier.

¶ De la coniunction/vnite et diuision des plantes. Chapitre.vii.



Il est vne maniere dassembler ⁊ ioindre plantes ensemble qui est p incision et trẽcher/et ainsi vne plante est ioincte a lautre sicomme vne souche est ioincte a la racine ou vng raincel a la souche/et y est ente si tressermement comme se cestoit tout dune plante/et toutesuoyes ilz sont de diuerses especes/et la plante q̃ est entee trait si grãt nourriture de larbre auquel elle est entee q̃ elle prẽt de la racine en bas ce dõt elle gecte ses branches/ses fueilles et fruict de sa propre nature ⁊ nullemẽt de larbre auquel elle est entee/car le gecton ente est forme en vng neu gros comme vne vessie ou vne bosse/et p ce nous apperceuõs deux digestiõs en larbre cõbien quelles soyẽt moult pareilles/dont lune en est en la racine et lautre en la souche ⁊ es branches/⁊ pource vault il mieulx enter en bas que en hault: car de tãt q̃lle sera plus bas entee le fruict en sera de meilleure saueur/⁊ de tant comme elle sera plus hault entee le fruict en sera plus sauuage: et encores y a vne plus merueilleuse chose/car la chair du fruict est selon la nature/⁊ la vertu de la digestiõ du raincel ente/et la saueur du noyel et sa vigueur sont selon la vertu ⁊ la nature de la racine: et la cause si est/car la masse de la chair du fruict flue et vient de lieu pro-

chain et la substance du noiel ne peult pas fluer de pres/mais proprement de la partie ou est le cueur de la plante de laqlle vertu tout larbre est forme et cest la racine. Semblablement est il des bestes:car la semence pour la plus grat partie viet du cervel des bestes ⁊ en est extraicte par tout le corps ⁊ en prent sa vertu:et aussi les noyaulx sont traiz ⁊ viennent du premier mebre de larbre affin ql prengne la vertu de tout/⁊ par especial de la racine laqlle donne la vertu a tous les corps des plantes. Mais aucuns font doubte sur ce/pource q les bestes qui sont diuisees par mebres ⁊ par pieces pour quoy les mebres ⁊ les pieces nont vigueur et force ainsi comme ont les pieces des arbres/⁊ apres la plante par semblace de ses parties de tous costez tout ainsi come par vne bouche elle succe et prent la nourriture ⁊ en soy ainsi come en vng ventre ⁊ veines la digere/et par celle a force et vertu et croissance/mais es bestes cobien q en plusieurs choses il y ait semblance des corps ⁊ pource quant ilz sont diuisez ilz tienent en chascune partie sens ⁊ mouuement/toutesuoyes aucuns mebres diuisez du remenant du corps combien qlz ayent la forme si nont ilz pas vie naccroissement ⁊ ne peuet prendre nourriture/ne les autres parties aussi ne peuent sans eulx. En telles diuisions ceulx q sont les plus longz et plus moistes si croissent le mieulx silz ne sont de trop tendre substace/vignes ⁊ saulx le preuuet/car quant on les tort et taille leurs rainceaulx retienent par aual leurs coduitz ouuers et les voyes entieres p deuers la nourriture. Et pource si tost come ces voyes si attaignet la nourriture elles se prenent a le receuoir et succer/et se prent la plante a croistre/quat on les treche lors les conduitz se adressent par droit point a la nourriture et non pas a la croissance ne a lallongement des branches/et par telle incision faicte en la plante toute ladicte plante en est hurtee et les conduitz dicelle en sont esmeuz pour le hurt/et pource ilz deuienent souuent secz quant on les trenche fors que la vigne ⁊ le saulx et vault mieulx les trencher au trauers que au long/⁊ si vault mieulx que la playe soit vng petit longue q ronde pource qlle en a les coduitz mieulx ouuers vers la nourriture et quelle ne aille pas trop sur le rod. Et le signe si est/car quat on fend les racines des ancies arbres vng petit selo le long ilz en fot plus grat ⁊ meilleur fruict/et qui droictemet les trecheroit en parfond larbre periroit/⁊ aussi la treche du long ne pesche pas la nourriture/mais la treche et la diuision au trauers lempescheroit/⁊ aussi la treche au long ne mue point la saueur du fruict quat la playe est guerie: mais la trenche au trauers iusques a la moelle du myllieu si gaste tout. Aucunesfois aussi il aduient q lune branche de larbre perdra sa racine et en sera diuisee/et de la souche il faudra vne nouuelle racine et gectera des autres rainceaulx et souches ⁊ fructifiera.

De la transmutation de lune plante en lautre.

Chapitre. viii.



Ne maniere de transmutation de plates est/car il aduiet peu q len puisse trencher vne forest de chesnes ou de fresnes ⁊ dautres arbres parfaictz et qlz reuiennent en telle espece come deuat/mais quant lesditz arbres sont couppez il en reuient bien aucuns qui ne sont pas si nobles que les premiers/⁊ la cause si est pource q les racines des vieilz arbres sont fermes ⁊ dures ⁊ ne peuet bourioner ne faire si bos arbres come deuant ⁊ par auat que leurs tiges sont couppees pource q leurs coduitz sont clos/mais par la vertu du soleil ilz font autres plantes moins nobles/et aucunesfois nen font ries. Apres il y a vne maniere qui est diuisee en plusieurs come il est esprouue de

vray. Car quant vng arbre portant fruict est trenche en la souche/ & le tronc daual demeure en terre ainsi cõme len faict en lincision dune ente/ et on met la vne branche il porte fruict q̃ nest de telle figure ne de telle nature et saueur que lautre. Comme qui y mettroit rainceaulx de pruniers/ peschiers ou cerisiers ou de autres arbres dont les fruictz ont pierres & os/lors il en viendroit fruict qui nauroit ne pierre ne os/ & aussi q̃ mettroit en la semence ou en la souche de la vigne vne cerise ou vne põme ou vne poire len trouuera les grappes de vignes meures quant les cerises ou les põmes ou poires seront meures / et telles immutations merueilleuses se monstrent a ceulx q̃ sestudient a faire diuerses entes et colligations de arbres. Item cest vne chose esprouuee q̃ quant len ente vng greffe ou vne verge de pescher ou trõq dung prin ou decin/ la nature du greffe et la nature du tronq seront muees par la permutation des deux et en sourdront nesfles qui seront plus grans et plus grosses q̃ autres nesfles et aussi plus moles. Et aduient en ce cõme en aucunes bestes/car par la cõmixtion de leurs natures et semence en vient vne espece qui nest semblable na lung na lautre/comme de lasne ou de la iument / et du cheual et de lasnesse quant ilz conuiennent ensemble il en vient vng mulet ou mule q̃ ne sont pareilz na lung na lautre. Et aussi les pesches qui ne sont pas moult dissemblables du prin ou du cin et que ces arbres sont de delyee substance ilz commuẽt leur vertu ensemble et au lieu de lincision ou le greffe est assis le ius et lhumeur des deux arbres se mixtionne ensemble/ & ce qui vient au dessus se mue petit a petit en autre espece que lune des deux & deuiẽt nesflier/ car par la figure des fueilles len peult assez congnoistre que le nesflier a aucune semblance a prin ou a cin/ & aussi par les os et noyaulx sicõme le dit maistre Albert. Sans ces mutatiõs merueilleuses il y a vne autre mutation / car dune espece sauuage on en faict vne domesche/ & de la domesche on en faict vne sauuage. Et pour en scauoir la maniere / cest chose certaine que toute plante que len ne laboure ne cultiue se parauant elle estoit domesche elle se assauuagist / et se la sauuage est labouree et cultiuee elle deuiẽt domesche. La plante qui est sauuage a cõmunement plus de fruict que la domesche: mais il est mendre et plus aigre / et la domesche par le contraire a moins de fruict et est plus doulx. Pour faire deuenir la plante domesche sauuage la maniere si est de luy soubstraire le labourage et lhumeur & endurcir la terre ou elle est/comme par y mettre sablon ou areine deaue : car ce empesche que la nourriture ne aille a larbre/ et par ce deuient larbre sec et mesgre et en est le fruict petit / aigre et sauuage. Et la maniere cõment la plante sauuage est faicte domesche est ainsi cõme en trois choses. Lune si est selon la nature de la terre. Lautre selon la nature de la plante/ et lautre selon lumbre et le soleil. Premierement il fault engresser et lier la terre en la remuãt tant que ce ne soit pas sablon ne pouldre & la fermer par mesure en telle maniere quelle puisse bien receuoir la rousee et la pluye et getter hors ses vapeurs dentour les racines/et retenir aussi ce que luy est necessaire/et y cõuient mettre terre grasse & conuenable selon les cõplexiõs des plantes. Secondement quãt aux plantes il les conuiẽt cõsiderer et tailler les rainceaulx espineux & sauuages & les autres superfluitez/& aucunesfois les oindre pour adoulcir & amolier / et aucunesfois les trencher et ouurir affin que la plante viengne plus grosse. Et quant on veult domescher la sauuage se len y faict incision len y doit mettre vng greffe dicelle plante ou dung autre qui est sauuage/ou q̃ aucune branche dudit arbre soit fichee ou il sera incise ou quil soit per-

ce au trauers iusques oultre la moelle et soit la bie lye pource que par telle maniere il retient mieulx sa chaleur naturelle pour sa fermete. Ainsi comme la pierre eschauffee garde plus longuement sa chaleur naturelle pour sa fermete q̄ ne faict le boys/ lhumeur aussi se tient plus longuement et y est mieulx digeree pour la tortuosite et lors le fruict en est plus doulx. Apres aussi il conuient bien considerer les vmbres et les regardz du soleil/ pource que aucunes choses ne croissent et ne fructifient point bien fors en lumbre/ sicomme la cucurbite ⁊ courges et telles choses/ et les autres ne croissent ⁊ ne portent fors que au soleil treschault cōme la vigne: ⁊ les autres veulent chaleur attrempee. La cause pourquoy les arbres domesches portent moins de fruict que les sauuages si est pour labondance de lhumeur nourrissant et domesche et pource quilz nont pas habondance de sec aigre et sauuage/ le sec se diuise en plusieurs pource q̄ le sec et laigre ne sentretiennent point.

¶ De la diuersite des alterations qui sont faictes es plantes.

Chapitre.ix.



Il y a aucunesfois diuersitez es plantes par alterations pour cause de ce que aucune alteration engendre diuerse generation/ ⁊ de ce ont parle les anciens q̄ ont dit que larbre pour cause de la froideur du lieu ou il est et de son anciennete est endurcy ⁊ se entre assemble et a vne tortuosite q̄ enclost les conduictz de la racine par lesquelz elle doit attraire sa nourriture/ et se on trenche la racine et par especial es gros rainceaulx principaulx et len met vne pierre en la trenche a ce quelle ne se recloe trop tost/ elle se raferme et se prent a traire sa nourriture par les conduitz des parties trenchees ⁊ se reprent a porter fruict/ et en telle maniere larbre brehaigne peult estre faict bō ⁊ bien portant fruict. Et aussi aucuns arbres sont ditz masles et aucuns femelles/ et les congnoist on a ce que le masle porte plus tost ⁊ gecte plus tost ses bourions/ pource que sa vertu est plus fort mouuāt/ et aussi que ses fueilles sont plus courtes ⁊ plus estroictes pour la seichheresse de luy: et appert ce q̄ dit est en plusieurs plantes/ et par especial au palmier/ car le raincel du masle ou la pouldre dicelluy mis sur les rainceaulx de la femelle si vault a la generation ou a la meurete du fruict de la femelle/ ⁊ autant vault se len plante le masle sur la femelle affin q̄ lodeur du masle par le benefice du vēt soit trāsporte a la femelle/ et par telle maniere est il des pommes puniques se elles sont plantees sur les oliues ou decoste affin que la vapeur des fleurs et des fruictz vienne sur les oliues/ pource quil leur prouffite. Et aussi aucunes autres plantes mises decoste les autres les empeschent en leur generation ⁊ en leur fruict/ sicōme le corillus qui empesche la vigne/ et le noier aussi qui empesche les autres plantes dempres luy pour la merueilleuse amertume de luy. Il aduient aussi aucunesfois que pour alteration ou pour froidure vne plante est alteree et est muee en autre espece soit darbre ou de plante/ aucunesfois en partie et aucunesfois du tout: et en ceste maniere le calment est mue en mente: ⁊ aussi aucunesfois le froment est mue en seigle ou autre bled bastard/ et aucunesfois seigle est mue en fromēt. Et se font ces alteratiōs pour la nourriture/ pour le labourage ou pour le lieu. Amandiers/ pommiers de grenate et aucunes autres plantes sont legerement changez et muez de leur nature. Pommiers de grenate se ilz sont fumez de fiente de porc ⁊ deaue froide ilz en valent mieulx. Les amādiers se ilz sont aucunesfois percez dune tariere/ ou se len fiche vng clou par le mylieu en telle maniere que les superfluitez ou la gōme en yssent ilz en valent trop mieulx/

& aussi en amendent toutes autres plantes qui portent fruict vermineux. Mais les vilains ny font que vng trou par lequel la superfluite sen depart: & quãt elle en est departie ce qui y demeure en est mieulx digere pour la chaleur complexionnelle: et par ce benefice les plantes des boys sauuages sont faictes domesches et franches/car par ce on leur sache lhumeur aigre et par le labourage elles se affranchissent comme par vne medicine. Le lieu aussi et le labour artificiel si y prouffitent moult/ et p especial a telles alterations/ et singulieremẽt quãt elles sont faictes en tẽps deu. Et sont aucunes plantes qui ne peuent amender se elles ne sont transplantees. Pour planter le meilleur en est au commencement de printẽps quant toute la vertu est encores en la plante/et q̃ la trãsplante lors elle en amẽde/ pource q̃lle attrait a soy lhumeur et la chaleur dont elle bourionne/ et si est aydee du froit a ce que la chaleur et lhumeur ne sesuanouyssent pour leuaporation. Mais les plantes sont transplantees en yuer: car la plãtation ou lincision y a ia este faicte & est depuis accreue/et pource vault mieulx quelle ne feroit en printemps. La chaleur naturelle est enclose en yuer es racines des plantes/ et la chaleur qui est en terre faict aller la vapeur et la subtille chaleur a la racine dicelles plantes q̃ est fischee au lieu chault de la terre dõt les plantes sont confortees & en valent mieulx/ car le cueur de la terre est plus chault en yuer que en quelconque autre tẽps de lan/et quant le cueur et la racine de la plante sont ainsi remplis de lhumeur euaporãte elle se angroisse cõtre le soleil quant il lapproche & bourionne et faict fruict: et est la cause pourquoy les plantes qui sont parfond en terre prouffitent grandemẽt en yuer. Mais au temps dautonne len scet peu ou neant planter arbres/ pource que en ce tẽps lhumeur est esuanouye/ & est la chaleur reboutee en terre et est tout ramene comme a cendre froide par la chaleur de leste/& pource lors de par la plante ne de p la terre elle ne peult proffiter. En este aussi il ne faict pas bon planter pour le chault et pour le sec qui font esuanoyr la vigueur & la vertu des plãtes/ & par especial quant le soleil est en lestreuice ou au lyon quant lestoille canine regne/ car lors tout ard & sont les plantes trop arses et seiches/ et sont les vertus des arbres foibles / et a perdu la terre lhumeur de sa nourriture: toutesuoyes en aucun peu de lieux len plante en ce temps pource que ces lieux sont aucunement attrempez en chaleur/sicõme est vng lieu que len appelle corona qui est tres froid et tres moiste pour cause quil est pres de montaignes ou quil approche a la partie daquilon.

¶ De la diuersite des plantes selon la diuerse production et generation des fruictz.

Chapitre.x.



Aucuns arbres font fruict en vng an & se reposent lautre ensuyuant & prennent leur nourriture:& en treuue len plusieurs telz/& par especial grans arbres/cõme sont periers et palmes et leurs semblables/ lesquelz combien quilz gectent rainceaulx et fueilles pour couuerture/toutesuoyes y a il peu ou neant de fruict en iceulx: mais en lautre an on y treuue abondance de fruict: car lung an il croist/& lautre il porte sicomme grãs bestes q̃ mettent moins en semence que les petites. Et aussi aucuns arbres sont brehaings en leur ieunesse qui en leur vieillesse portent moult de fruict sicomme la vigne q̃ porte meilleur fruict vieille que ieune/ et aussi plus se ce nest quelle soit par trop vieille: car lors elle deuient brehaigne pour la froideur et seicheresse qui habondent en elle/et aussi aucuns autres arbres portent plus de fruict et meilleur en leur

ieunesse quilz ne font en leur vieillesse / si comme les amandiers et periers.

¶ Des choses qui sont necessaires a toutes plantes.

Chapitre.xi.

Toute plante a mestier en toutes ses parties de cinq choses cōme chascune beste a / cest assauoir/de humeur / de semēce/de lieu conuenable/de humeur nourrissant/ et de air naturel et proporcionne:et se ces choses sont es plātes elles naistront & croistrōt et se aucunes y deffaillent tout va a neant.

¶ Des choses qui sont a la generation et croissement des plantes.

Chapitre.xii.

Les herbes et toutes choses qui croissent de terre par racine / si ont mestier de lune ou de plusieurs de cinq choses qui sont/humeur/ pourriture/ semence / eaue et plantation qui est quant vne plāte est faicte sur lautre. De ces cinq choses la semence a en soy vertu formatiue de plante et a en soy la matiere et lefficient tout ensemble / la pourriture prent vertu & formation des vertus des estoilles/lhumeur qui est meslee des elemens est la viande et matiere tant de la generation comme de la chose engendree et de la plante:car cest ce que la plante trait premierement a soy de la terre et le prent quant lhumeur est purifiee & digeree en soy. Leaue est tout ainsi es plātes cōme es autres choses qui ont nourriture Car elle ne sert dautre chose sinon de trāsporter la nourriture/ pource que la viande nyroit point a proffit se leaue ne la transportoit: car leaue qui ne se laisse point ardoir retient la viande que la chaleur ne larde & la trāsporte aux parties des plātes & des bestes. Et la plantation est quant vne plante est entee sur vne autre plante/pource que la plante a pourriture et humeur dedans soy/laquelle par la vertu du soleil gecte vne exalation de lune en lautre/et ainsi naist & croist lune de lautre. Et seruēt ces trois choses a la generation des plantes / & les autres deux vallēt a la nourriture:car a la generation vallent semence/pourriture et plantation / et conuient a la generation des plātes que elles ayent forme de leurs especes & cest la vertu formatiue/& des choses daual est la semence/et la vertu de par dessus est la pourriture en la vertu du soleil. Ces deux choses sont simplement requises a la generation des plantes/et la transplantation y vault moult. Et deux autres choses a la viande dicelles plantes: car lhumeur est la substance de la viande/ & leaue donne le mouuement & transporte icelle viande aux parties des plantes. Auec les choses dessus dictes il y a encores autre chose qui ayde biē a la generation des plantes & au nourrissement dicelles et dont il est faict mention cy dessus cōme lieu conuenable & air bien proportiōne. Et ne font pas ces choses quant a lestre des plantes: Mais elles vallent & proussitent a la bonte dicelles / et si ne seruent fors a la pourriture et a la semence ou aux humeurs qui sont choses bien attrempees de lieu et de air conuenables et naturelz aux plantes : car vng mesme air conuient a la plante pour la confermer et engluer et assembler lhumeur de la semence de la pourriture & de la viande dicelle sicōme il aduient es bestes.

¶ Du fiens et de la pourriture et nourriture des plantes.

Chapitre.xiii.



Combien que nature soit seulement le cōmencement des choses naturelles/toutesfuoyes en toutes choses esquelles la substance est transmuable art dōne grāt ayde et labourage aussi. Car par art elles sont

transmuez ou en mieulx ou en pis. Donc nous parlerons des champs et de leurs labourages / et aussi des iardins et des arbres et de tout ce ou len seult planter et de affrãchir les plantes souuages et den oster hors la sauuagine. Et en ce sont a considerer la viãde / le fossage et le labourer / le semage et lenter par incision. Et doyuent auoir tous les laboureurs regard a ces choses. La viãde nest point vng seul element / aincois conuient quil y ait miption. Car ainsi comme la plante est composee de plusieurs elemens aussi doit estre sa nourriture composee de plusieurs. Et aussi nest pas la viande chose q par soy puisse estre transportee aux membres / et pource doit estre la viande des plantes arrousee ainsi comme les bestes boyuẽt pour arrouser la viãde et pour mieulx transporter la nourriture aux membres. Et dõc la propre viande des plantes est chose composee et moyste: mais icelle chose moyste demourant en son enterinete et en sa sauue substance nest pas en voye de mutatiõ a autre chose / aincois est sauuee en soy mesme / et par aĩsi les plantes ne sont pas nourries de la viande sauuee et demourant en son estre et en son espece: mais il fault quelle soit auant corrompue et quelle soit muee de son estre naturel et lors elle est enuoyee a ce qui en doit estre nourry. Et pource nature a donne aux bestes ventre ou la viande est corrompue et ou elle se digere dont la pure moysteur est le nourrissement / et le sec et dur qui est superflu sen yst hors / et pource la fiẽte est biẽ tost conuertie en cendre et pouldre. Et les plantes ont la terre pour ventre et pource autour des racines il y a corruption et putrefaction dont les plantes trayent a elles leur viande et substance qui est la pure humeur. Et appert ce que dit est par ce q̃ les villains fument leurs terres et mettent du fiẽs aux racines des arbres et si ne va poĩt aux racines sinon que pluye / rousee ou autre eaue le transporte. Et la grosse vapeur est traicte hors par la vertu du soleil et la delyee demeure qui nourrist les racines. Et pource que les plantes sont plus dures et plus seiches q̃ les bestes elles ont mestier de viãdes plus dures et plus terrestres que les bestes. Et la derniere viande nourrissant est ensemble / et auec la chose nourrie / et ce est apparant par les plantes qui sont biẽ nourries de trop gras fiẽs / si attrayent a elles gresses et nourritures ou pourritures de nulle vallue. Et les plantes qui ont fiens bien proportione en humeur terrestre sont bonnes et belles et bien fructifiãs et font bõs fruictz et prouffitables et de bõne nature. Et par semblable se elles ont fiẽs trop gras et trop plain deaue elles en trayent trop et deuiennent trop grasses et trop pleines / et font trop de faulx bouriõs et de fueilles et peu ou neãt de fruict et qui vauldra peu. Car il sera plein deaue. Et pource fiente doit estre chaulde et vnctueuse / dont Paladius dit que la fiente des oyseaulx qui ne sont pas de riuiere / et par especial des coulombs est bõne pour les terres / et aussi est la fiente de cheuaulx / de asnes / de brebis / de vaches / et de chieures / pource q̃ ces bestes ont la digestion seiche / et pour ceste cause la fiente des pourceaulx ny vault riens et vault mieulx la fiente en sa moyenne chaleur que quant elle est seiche et en pouldre: car la sueur donne nourriture aux plantes / et aussi vault mieulx le fiens qui nest pas trop chault ne trop sec que trop nouuel: il est conuenable dung an ou des trois pars de vng an / et pour ceste cause aucuns sages phisiciens cõmandent que les habitatiõs des gẽs malades tous secs soyent faictes empres telz fumiers / et dient que lair et la vapeur diceulx fumiers leur rend aucune chair par les subtilz conduitz du corps et en deuiennent moins secs et plus moistes. Et aussi lappreuuent les Alkimiens qui font aucunes operations

en la chaleur du fiës q̃lz appellent le four ou le ventre du cheual / et quant len fume les terres de fiens sec / elles seichent qui ne les arrouse moult souuent / et ainsi le nourrissemẽt ne mue point la nature de la plante non plus que la viãde mue la nature de la beste. Apres comme nous auons dit par auant la terre est le ventre de la plante ꝯ la est premierement receue la viande et digeree a la semblance de la plante / et de la est traicte la mutation pour nourrir la plante: car les vertuz de la terre sont les principales vertuz de la plante. Et selon les mutations de la terre / les plantes se muent et ny a chose si aydãt a la mutation de la nature de la plante comme la mutation de la terre et layde du fumage. Nous auons dit par dessus q̃l ny a pas tant de digestiõs es plantes cõme es bestes / et cest certain que es choses semblables la mutation est plus legiere quelle nest es choses dissemblables et pource nous voyõs aucunessois que aucunes plantes sont muees non pas seulement en fruict ou en odeur: mais en autre espece de plante pour la continuation de la viande et du fiens. Et aussi par art se aucun perce vne plante en la tige parmy tout oultre pres des raiceaulx ou il y aura fruit pendant et mette pouldre despices bien et largemẽt dedãs le pertuis ꝯ puis lestoupe de forte cire et dautre chose q̃ lodeur ne sen departe le fruict sera aromaticque ꝯ de saueur despices et les flairera et en retiendra la saueur. Et par plus forte raison du fiës ꝯ se doit len garder de fumer terres de fiës sec et ars / pource que aucunessois les plantes en meurent et aucunessois en perdent partie de leurs branches ainsi comme les gens et les bestes sont corrumpues de mauuaise odeur: car nous auons esprouue que vignes soubz lesq̃lles il y a serment ꝯ pailles ou coquilles doeufz en sont empirees ꝯ aucunessois leurs fleurs ou leur fruict en perissent et en sont les aucunes perdues / et aussi telles choses nuysent aux personnes et plus aux hõmes q̃ aux femmes / pource que la nature de lhomme est plus tẽdre. Et ce que len gette des arbres et des herbes se il demeure empres ce dont il est oste il corrompt tresfort. Et pource le doit on mettre et getter loing. Aussi nous conuient il scauoir que pour celle cause len doit faire palus et marcheiz pour pourrir le feurre et les pailles et poultres: car les pailles seiches les seremens et les fientes des bestes ne se peuẽt pas bien meurer de elles seules sans eaue qui en faict la pourriture. Et se elles demeurent seiches elles corrompent tout par la fumee que elles gettẽt / et quãt elles sont amoystiees elles en sont plustost conuerties en nourriture ꝯ en entrent plus tost a la racine de larbre / pource que lhumeur transporte mieulx la viande. Et ne va point au contraire ce que nous voyons aucuns vilains preparer les lieux de leurs labourages par aucuns boys quilz ardẽt dessus leurs terres / dont elles fructiffient mieulx ꝯ les plantes aussi ꝯ nest pas pour fumer la terre. Mais pour attremper la double malice dicelle: car aucunessois la terre est froide et par la chaleur que dit est elle concoit la semence q̃ est gettee dedans et en a meilleure vigueur. Et aucunessois la terre est trop moiste et est amendee par mettre cendre dedans. Par les choses dessusdictes appert que la fumation de la terre est principallement requise pour la fructification des plantes et que cest ce q̃ plus ayde a muer la sauuagine dune plante en franche et domesche: car la sauuagine nest fors que negligẽce de labourage ꝯ aigreur du fruict qui nest pas bien cõuenable pour vser a gens. Et larbre frãc est pour le bon labourage dont le fruict vient doulx / plaisant ꝯ delectable. Et ce voyõs nous es gẽs ꝯ es bestes que la viande mue les complexions. Paladius dit que len doit ordonner vng lieu pour y assembler la fiente des be-

stes. Car elle se degasteroit en plusieurs lieux et feroit horreur aux regardans et greueroit de son odeur pour labondant humeur/ et tant q̃ se lodeur en feroit la semẽce des herbes ou des espines elles pourriroyent. La fiẽte des asnes est tresbonne/ et apres la fiente des brebis/ des chieures/ des vaches/ et des iumens: mais la fiente de porc est tresmauuaise: mais les cendres en sont bonnes. La fiente du coulomb est tresardãt/ et la fiente des autres oyseaulx est bonne et prouffitable fors des oyseaulx de riuiere. Cassibus dit q̃ la fiente de coulomb est la meilleure apres la fiẽte de lhõme. Le fiens de cheual ne vault fors aux prez. Varron dit quil doit auoir deux fumiers pres de lhostel ou de la ville affin q̃ quant len leuera lung q̃ lautre soit frez du quil y en ait vng q̃ en baille deux et q̃ len garde q̃ trop fort soleil ne larde/ et aussi que on ne le laisse trop longuement seicher/ et pource le doit on faire en lieu ou y puisse aller de leaue aucunesfois. Et sicomme dit Paladius/ Len doit fumer en la montaigne plus espes que au plain chãp/ et quant la lune est en decours la fumeure en vault mieulx. En vng iournal de terre en montaigne suffiroyẽt. xxiiii. charges de fiens/ et en la vallee. xviii. Les vilains de Boulongne y en mettẽt le double et plus: mais ilz nen mettent pas tant en tuscane/ et doit len mettre dessus des rainceaulx darbres et de vignes affin q̃ le soleil ne lempire par succer la substance et le deseicher. En chascune partie de lyuer len doit mettre hors le fiens/ et qui ne le pourra faire en tẽps deu si le face len auant que len seme et quil soit gecte par les champs cõme semence/ et par especial les crotes de chieures y soyent gettees a la main comme semence/ et ne vault riens fumeure en printẽps. Le chãp moiste et plein deaue demãde plus de fiens que le sec. Et q̃ na assez fiens/ croye et terre argilleuse vallent es lieux sablonneux/ par especial aux bledz et aux vignes. Et aussi lupins semez en aoust vallent fiẽs en terre/ et les doit len recueillir en auril et en may/ et dure leur gresse par deux ans seulemẽt. En tuscane les vilais semẽt lupins en terre bien labouree a la charrue et les gettent en la fin de Juillet et au commencemẽt de aoust et les coeuurẽt a la charrue: mais les autres y sement diuerses choses/ et quãt elles sont parcreues ilz les retournẽt en terre/ et par leur pourriture les terres sont fumees. Les autres quant leurs terres sont seiches et ne portẽt point de fruict ilz les arrousent par conduictz quilz font aller par toute la terre/ et aĩsi les engressẽt/ et y vault mieulx leaue trouble et plaine de terre que la clere/ et ce prouffite bien/ et par especial en este quand le soleil fiert apres dessus. Ceulx de Millan communement sement lupins ou ilz doiuent semer lin. Mais auant quilz sement le lin ilz retournent les lupins en terre soyent grãs ou petis. Car ilz rendent la terre plantureuse/ et encores vauldroit mieulx se ilz les arrousoyent et trempoyent par auant/ et accordent que de toutes cẽdres peult estre faict ainsi/ et pour ce ilz ardent le fiens et puis le sement a la main/ et apres ce ilz arent et labourent la terre et la tournent ce de dessus dessoubz. Len doit fumer terres/ champs/ vignes et iardins des les kalendes de septembre iusques au mars prochainement ensuyuant/ et par tresforte gelee et en temps de gelee peult on bien mettre du fiẽs sur les bledz.

Toutesuoyes vous deuez scauoir que de vne chariotee de paille/ len peult faire six chariotees de fiẽs. Et suffist vne fumeure de bon fiẽs de bestes iusques a six ans. Et aussi deuez scauoir que sans fiẽs de bestes len peult bien faire bonnes fumeures par autre maniere: car en yuer len doit getter hors le feurre et autres poutyes es voyes boeuses et moistes par ou passent gens et charroy ou en fossez/ et apres ce quilz y au-

ront este quinze iours ou enuiron et quilz serõt deffoulez les assembler en vng large mont qui soit creux affin ql puisse receuoir et retenir la pluye et les conroyer et cõfire par temps conuenable la ou ailleurs/ et apres sen ayder pour fumer en temps deu.

¶ De leaue conuenable a meurir le fiens et au nourrissement des plantes.

Chapitre.xiiii.

Leaue de palus est conuenable pour meurir le fiens qui est nourriture des plantes/ car leaue courant ne le meure pas bien et si narrouse pas biẽ la plante a proffit pource q̃ par sa froidure elle restrainct les conduictz des plantes et des racines/ et aussi du fiens et ne laisse pas venir la chaleur moiste et naturelle iusques a la superfice de la plaine terre/ et nenuoye point la viande a la racine/ aincoys ne le faict que lauer. Et pource nous ne veons pas communemẽt plantes naistre en eaue fort courant. Car lhumeur terrestre sen va auec leaue et ne demeure que pierres dures et froides ou la plante ne peult prouffiter: mais leaue arrestee qui se tient en vne place si meure bien le fiens et la nourriture: car elle recoit la chaleur du soleil et par le ray du soleil elle ouure les racines des plãtes pour y enter la nourriture et les faict fructifier/et par especial celle qui viẽt des pluyes et des nues pource quelle est chaulde et vaporable. Et se leaue vient de fontaine ou dautre part il fault que elle sente le ray du soleil auant quelle soit mise sur le fiens/ mais leaue de neiges griefue merueilleusement aux plantes pour sa grand froidure se elle nest par auãt bien eschauffee du soleil/ car sa froidure si est mortelle aux racines dont larbre nest pas legierement guery. Et appert assez ce que dit est par ce que terres communemẽt plaines de neiges napportent que peu ou neant dherbe/mais leaue de pluye combiẽ quelle soit froide/toutesuoyes elle est de leger eschauffee du soleil et si a chaleur de la nue dont elle descend. Leaue de rousee est chaulde et moiste et doulce et est de legier transportee aux membres des plantes et leaue de palus dõt dessus est faicte mention nest pas seiche empres les plantes / et se les plantes en sont trop chargees elles en sont empeschees/ Mais se elles en ont par mesure elle leur prouffite moult grandement. Et pource est bon de tenir le fiens proprement en la plus haulte partie du courtil ou du champ affin que la vertu et la nourriture du fiens sespande aux racines des plantes quant elle descendra en bas auec les eaues des pluyes. Eaues maigres et qui descendent trop impetueusement font les terres par ou elles passent brehaignes. Et les eaues terreuses et grasses qui viennent de palus et de pluyes chauldes font les terres par ou elles passent bien fructifier et porter. Et leaue des mares prent sa chaleur du soleil et sa vertu et dicelle chaleur elle cuit les herbes qui sont dedans et les pourrist au fons / et pource les fiens prins es fons des palus est moult bon nourrissement aux plantes/et par especial quant il est attrempe en humeur. Mais eaue salee leur est contraire comme venin pource quelle seiche et ard tout et empesche toute pourriture et nourrissement / et pource quelle ne se peult conuertir ne adoulcir elle estoupe les conduitz et ard tout. Aucunes eaues aussi qui passent par minieres de metaulx ne vallent riens aux plantes/pource q̃ de la nature desditz metaulx elles ont vertuz corrosiues et puissance de ronger plus que de nourrir. Et par ce q̃ dit est peult assez apparoir quelle eaue est bonne et proffitable pour les plantes et laquelle y est meilleur/ et aussi laq̃lle y est mauuaise et contraire.

¶ De la maniere ⁊ medecine pour faire le champ semable ⁊ plantureux.

Chapitre.xvii.


Lz sont aucuns champs q̃ sont brehaings par froidure ou par humeur lesquelz par le premier labourage recoiuent medecine et puis y naissent tresbonnes plantes et par especial bledz. Et en telz champs il côuient mettre terre argilleuse es fosses de la terre froide / car la terre argilleuse qui est chaulde et seiche et de nature masculine eschauffe la terre froide et moiste et ainsi est faicte attrempee et portera fruict tant comme la nature de largille luy durera et sera faicte de sauuage franche / ⁊ se la terre est seiche ⁊ amere elle ne prêdra iamais medecine pource que tout ce que len y met se conuertit en seichresse et saline. Et pource selon les fables des poetes la terre si cria a Jupiter en soy complaignât de larsure Pheton et ne se côplaignit point de la froidure de Saturne pource qlle scauoit que elle pouoit bien estre guerie de la gelee et non pas de lardeur qui est seiche ⁊ salee. Et se la terre est brehaigne pour trop grât humeur elle peult estre guerie p la fouyr ⁊ fossoyer de trauers : car par ce lhumeur en peult bien descendre / et pource en chascun champ de telle nature len doit faire vne fosse au plus bas ou leaue et lhumeur puissent descêdre / car aisi côme la personne est malade ou la beste p estrâge qualite ou par aucune humeur aussi est la terre. Si doit le laboureur considerer la maladie et selon ce querir la medecine / mais la terre froide et desesperee est ainsi comme la beste morte ⁊ encêdree / ⁊ p telle maniere est faict fructifiât le champ semable / et par especial quât aux bledz ⁊ moissons / et quât nous parlerôs des châps ou il y a arbres nous plerôs des vignes. Et deuons scauoir q̃ en terres froides len se doit auancer de semer affin q̃ en yuer les plantes ayent aucune vertu ou autrement elles mourroiêt de la gelee et ne porteroiêt point de fruict / et par especial es terres q̃ sont froides et seiches / ⁊ q̃ ne sen auâce tout ne vault rien / ⁊ q̃ se auâce trop de semer en terres grasses ⁊ bônes elles se hasterôt ⁊ porterôt plantes sauuages / et quât elles aurôt mis leur substâce en herbes ⁊ le printêps viendra les bonues semêces serôt maisgres ⁊ chetiues / ⁊ se la semêce y est gectee et mise tard / le froit ne la pourra greuer pour la chaleur et moisteur de la terre aincois sera nourrie et engressee et le froit empesche q̃ les mauuaises herbes ny viennent pour nuire aux plantes. Len doit aussi considerer les châps froidz ⁊ moistes q̃ sont entour mares ⁊ palus / ⁊ ne les doit len pas semer en autonne / pource q̃ la semence cherroit trop en parfond ⁊ seroit trop greuee de humeur froide et ne vauldroit riens : mais qui les seme en printemps ilz ont chaleur ⁊ euaporation / et prouffitent pour la chaleur du soleil qui eschauffe la terre et trait lhumeur amont. Et lexemple si est / car nous voyons que quât les champs sont tous secz et les bonnes herbes seiches ⁊ arses ces herbes demeurent verdes comme sont feues ou lin. Et se aucunesfois ilz ne portent fruict pour trop grant humeur on les doit fouyr et remuer la terre ⁊ la tourner ce dessus dessoubz. Et si doit len faire diligence que telz champs soient aydez et secourus par fossoyer et ouurir et retourner la terre pour la desseicher / ⁊ q̃ par les côduitz ⁊ voyes leaue et lhumeur decourêt aux parfondes fosses qui doiuêt estre faictes es extremitez ⁊ aux boutz des châps en telle maniere q̃ le corps du châp demeure tout sec au mieulx q̃ len pourra. Et sicôme il est dit dessus terres seiches et ameres et salees comme sont terres pres de la mer ne peuêt estre gueries p medicine quelcôque ne par semer ne labourer. Bien est vray q̃ aucunesfois la mer q̃ flue et reflue peult amener sur telles terres aucun ayde / mais cest par accident / car elle se transporte es doulces riuieres et en trait a

soy aucune doulce terre qlle emporte ꝛ puis la gecte a riue sur la terre seiche ou elle demeure/ꝛ quãt cecy a este faict p plusieurs ꝛ par long tẽps celle terre ainsi apportee qui est doulce de sa nature et est sur la seiche et mauuaise terre porte bien et largement et par especial bledz/mais non pas arbres se ilz ne sont petis pource qlle ne peult porter arbres a longues racines et parfondes ꝛ la preuue si est pource que la mer flue et reflue en telz champs et la terre de la mer qui ne se mue ne remue si est du tout brehaigne.

¶ Du labourage de champ ou il y a montaignes et vallees. Chapitre.xviii.

Les champs q sont assis es sommetz des mõtaignes sont le plus souuent secz et maisgres / pource q lhumeur qui y est ou peult estre si descẽd es valees et pource sont les valees tresgrasses ꝛ les mõtaignes tresmaigres ꝛ seiches/ et ne peuent pas les plantes aiseemẽt estre domestiques es montaignes par labourage/si cõuient ficher de gros pieux au trauers des champs dicelles mõtaignes pour arrester lhumeur quelle ne descẽde en bas quant on les labourera. Aucuns semẽt sur la terre dure sans arer/ et puis eslieuent la terre sur la semẽce a la charrue ou a la besche et ne labourẽt que vne fois lan / et ne froissent pas les grosses motes de terre a ce qlles ne soyẽt cõuerties en pouldre/ et q quant il plouuera qlles boiuent leaue ꝛ q par ce la semẽce en ait ꝛ boiue/ꝛ toutessfois qlque labour q y soit faict le fruict nen peult estre q mesgre et meschant. Et pour fumer es montaignes len ne doit pas mettre le fiens soubz la terre: mais dessus a ce ql ne coule trop legierement a la valee/et en doit len plus mettre es sõmetz des montaignes q es costieres : mais aual peu ou neant/pource q la gresse des mõtaignes descẽd tousiours es valees: mais les fruictz des montaignes sont meilleurs q es valees par ce q le regard du soleil y est plus fort/ꝛ lhumeur q y est attrẽpe obeist mieulx a la digestiõ/ꝛ aussi sont les mõtaignes plus vaporeuses qui ayde a la chaleur. Et pource ie cõclus q to⁹ arbres portans fruictz de grãs odeurs et aromatiqs doiuent mieulx estre plãtez es mõtaignes q es valees pour cause de la chaleur et seicheresse / et ceulx q ont le fruict ferme et moiste sont meilleurs es valees q es mõtaignes. Et pour ces causes vignes q portẽt vis bõs ꝛ aromatiqs sõt meilleurs es mõtaignes q valees. Les bledz fromẽs ꝛ orges valẽt mieulx en valees q mõtaignes pource que leurs grãis sont fermes et les seigles et auoynes peult len semer en montaignes/costieres / vallees et plaines. Apres len doit faire au meillieu des vallees vng grant fosse et plusieurs petis ca ꝛ la q descendent dedans ledit fosse par lesquelz petis la violence des humeurs descendent au grãt / affin que les semences nen soyent empirees et gastees/ꝛ quant le chãp est laboure par telle maniere les semences ont nourriture naturelle ꝛ si y est faicte la plante sauuage naturelle et frãche / pource quil digere la viande naturelle/ꝛ ce qui y est colerique et sec il faict deuenir fleumatique et sanguin/et puis par la disposition de la viãde le corps qui en est nourry est altere ꝛ toute la substãce des plantes/ car ainsi comme les sages physiciẽs font par leur art et sciẽce que les corps humains acquierent bonnes dispositiõs et qlz conuertissent la viãde en bonnecomplexion. Ainsi faict le bon laboureur la terre et apres la plante qui y est pource quil y a vne mesme operation entre la marriz de la femme et lenfant cõme entre la terre et la plante. Et combien que es femmes louurier si est la semẽce de lhõme qui meult et forme le fruict en la marriz: toutesuoyes le sang du corps de la femme si est transporte a la nourriture du fruict en son ventre/et de necessite il ensuyt la dispo-

sition de la matris / mais es plantes il ny a pas masle et femelle / et ny a que la plante et la terre et louurier.

¶ Du labourage du champ nouuellement seme.
Chapitre xix.


Les champs des nouuelletez selon les anciens ont este ainsi appellez pour deux causes / lune pource quilz sont ainsi nouuellement ramenez a labourage: et lautre pource quil les conuient aucunesfois reposer et puis renouueller / cõme le champ que len laboure deux ans et apres se repose le tiers / le quart / le quint et le sixiesme ou le septiesme : car nous auons trouue que iusques a ce terme les champs peuent estre diuersifiez. Et le champ qui apres ce q̃l a este laboure vng an et seme se veult reposer deux ans ou trois / ou quatre ou plusieurs sil ne vault riens. La premiere occupation que len doit faire au champ de nouuellete est de extirper les arbres et herbes sauuages ou autrement ilz succeroient ⁊ attrayeroient a eulx toutes bõnes humeurs ⁊ nourritures de la terre / et par ainsi ce que len y semeroit ne pourroit venir a bon fruict / et pourtce ne doit pas tel champ estre seme de diuerses semences / a ce que lune semence ne seiche et arde lautre en luy soustrayant sa viande. Quant les faulses herbes sont extirpees / ⁊ le labour faict / len seme le champ et puis on y met le fiens quant len veult faire longuement fructifier / et se il nest tresgras il le conuient aucun an reposer pour mieulx retenir / par especial pource que les plantes semees soubz la terre herbue sont arrachees auec ses herbes quãt on les oste et ainsi le champ demeure sec et vuide sans gresse et sans vertu au regard du soleil: Mais apres deux ou trois ans q̃ le champ aura ainsi repose pour reprendre vertu de germer ⁊ fructifier par la vertu du soleil / ⁊ quil aura recouure vertu et esperit de vie / ⁊ que lhumeur y est restituee / il est lors a bon point renouuelle. Ainsi comme la femme q̃ apres ce quelle a enfante sest reposee par aucun tẽps en est mieulx disposee a conceuoir et est vng champ plustost prest q̃ lautre selõ ce quil est meilleur ⁊ lappelle len chãp noual / pource que par repos il est renouuelle a sa premiere vertu. Et q̃ les vouldroit tous les ans semer sans repos ilz viendroient a neant et seroient par ce brehainges ⁊ corrompuz. Mais toutesuoyes les chãps qui sont continuellement semez si portent quant ilz ont chaleur et humeur / mais le champ qui est couuert de grosse humeur par les deux parties de lan: cest assauoir en yuer et en printemps quant il doit gecter / ⁊ en autonne quant len doit semer et quil est plein de froide humeur et grosse il ne vault riens / si comme le dirent les Egyptiens / et ne doit point estre appelle chãp semable ne champ noual / car en este il est sec et fendu ⁊ plein de creueures grandes et ouuertes / et se en tel chãp il vient aucunes plantes elles sont sauuages / pource q̃lles nont point de subtille humeur dont les fruictz et les semẽces sont nourris / et aussi pource que le temps deste nest pas pour germer / mais pour meurer et pour seicher. Les maistres des labourages ont dit q̃ tel champ doit estre du tout delaisse pource quil nen vient fruict q̃ vaille / et aussi que plantes ny peuent estre franches. Il est vne autre maniere de chãp qui est plein dhuylles lequel ne se peult medicipner pource q̃ huylle qui est seiche si seiche et faict tout tourner en pouldre ⁊ pource ne arbre ne plante ny peuent faire bonne fin / car les plantes veulent terre ferme ⁊ continuee ou elles senracinent / et lhuylle ne le peult souffrir pour sa seiche pouldre / et pource on le doit du tout laisser / mais les autres diẽt que la terre huylleuse est tous tẽps moiste et q̃ leaue ne peult estre separee de telle terre et que lhuylle est ainsi cõme la naturelle

humeur superflue de la terre & qui iamais ne se depart dicelle comme accidēt inseparable. Et semble que Paladius se accorde a ceste opinion/car il dit que qui seme fromēt en terre huylleuse il est mue en seigle apres la tierce semee & aduient ce plus pour cause dhumeur q̄ pour seicheresse / et le dit Paladius en plusieurs lieux. Et a ce se accorde Varron & plusieurs autres q̄ en ont traicte.

¶ Du temps et de la maniere de dissiper & oster les mauuaises herbes. Chapitre.xx.

Les chāps gras et secs en lieux arables peuent estre arez et detrenchez au moys de ianuier ou en feurier / et es lieux attrēpez et moistes au moys de mars ou en auril quant lhumeur superflue est degastee et ostee de la terre / ou q̄lle est venue en equalite entre humeur et seicheresse. Les champs gras qui tiennent longuement leur eaue soient arez et detrenchez en auril et en may quant ilz auront gecte toutes leurs herbes / et que les semēces dicelles herbes ne soient pas encores meures et ceulx qui sont secs peuent estre arez lors la seconde fois. Les champs moistes dont nous auons cy deuāt parle qui doiuent estre arez et trenchez en mars/auril et may si doiuent estre arez la seconde fois au moys de iuing ou en iuillet. Et aussi les champs gras doiuēt estre arez la seconde fois au moys daoust / mais non pas la tierce. Au moys de septēbre le champ gras et qui a acoustume de tenir longuement son humeur doit estre are la tierce fois/& le champ moiste & plein doit estre are et seme ensemble. Les beufz sont mieulx ioinctz & attelez par les colz q̄ par les testes. Et se ilz ne se accordent et viennent ensemble/le charruyer les doit retraire et retenir et les mettre hors de la charrue affin que les colz leur refroident. Le trait de la terre pour arer au long selon loppinion de Paladius ne doit point estre plus loing que de six vingtz piedz. Mais selon la coustume des laboureurs de Romaniole & de Lombardie il sestend bien iusques a deux cens piedz et plus. La terre glueuse doit estre aree plus en parfond que la pouldreuse. Et doit len garder que entre les royeres la terre ne demeure sans estre remuee/et les doit on aincois froisser a mailletz ou a pieux ou autres instrumens:& quant len aura are tout du long/on doit apres arer au trauers des royes / et qui le faict ainsi souuent il oste tous les empeschemēs. Et aussi se doit len garder que le champ qui est boueux et plein de boe ne soit arene / aussi le chāp qui est souuēt arrouse de legiere eaue apres longues seicheresses pource que la terre q̄ len are quāt elle est boeuse ne vauldra riens de tout lan / mais celle qui est doulcement arrousee et moiste et seiche dessoubz est selon la commune oppinion brehaigne par trois ans/et pource le chāp qui est moyennement moiste et q̄ ne soit ne sec ne boeux doit estre are a la charrue de long trauers. Et se cest en costieres il doit estre are de trauers par les costieres/et par especial au semer. Qui veult ouurir et labourer vng champ il doit cōsiderer se il est moiste ou sec/& se il y a herbes communes ou autres herbes/ espines/ ronces au chardōs et se il est moiste on doit faire fossez de tous costez pour le bien esseicher. Les fosses ouuertes sont assez bien cōgneues / mais aucunes autres terres ne sont pas faictes de ceste maniere: car on y faict royeres parfondes tout au trauers du champ parfondes de trois piedz/& puis len met des pierres dedans iusques au mylieu ou on les remplist de terre sablonneuse iusques a la moytie & apres on les paremplist de la terre mesme/ mais les boutz et chiefz desdictes royes si requierent vne fosse principale en laq̄lle les fossez & royes des costieres puissent enuoyer leur eaue et par ainsi lhumeur en ystra hors/& ne seront pas per-

Sues les espaces ꝛ places des champs/ꝛ sil estoit ainsi que pierres faulsissent que len y mist du ferment ꝛ sont ces choses bien cõuenables a faire au moys de may ꝛ es autres moys selõ la qualite de la terre gastee. Et se le chãp est plein de boys si en soiẽt ostez des arbres largemẽt en y en laissant aucuns/et puis soit laboure. Et se le chãp est plein de pierres quelles soient ostees ꝛ assemblees p mõceaulx. Et les terres ou il y aura ionces/feucheres et autres herbes seront ostees ꝛ surmontees par les souuent arer. Et ou il y aura feucheres qui y semera febues ou lupins bien souuẽt et q̃ len oste les pointures croissans et quelles soiẽt vne fois couppees a la faucille elles seront extirpees dedans brief tẽps: et pour proprement oster et extirper feucheres/ioncz et roseaulx/il conuient oster lherbe au moys de iuillet auant les iours chienins quãt le soleil sera au signe de lescreuice/et que la lune soit au signe de capricorne/ꝛ les racines ne gecterõt iamais riens selon la sentence des grecz.

ℂ De la maniere generalle de semer. Chapitre.xxii.

Nous auons dit parauant de la nature et vertu de la semence. Et neantmoins deuons scauoir que toute semẽce contient deux choses. Lune si est la vertu formatiue quelle a du ciel/de la chaleur et de lesperit qui sont declairans les instrumẽs de la vertu formatiue. Car la chaleur digere et depart le pur du gros et le assubtille/et lesperit le transporte. Lautre chose que la semence contient et la substance formelle laquelle par la commixtion de lhumeur recoit la formation et figuration de la plante et des parties dicelle. Si est bien a considerer quãt len veult semer que len seme au tẽps qui y est plus propice au regard et a layde du ciel/et cest quant la chaleur et lhumeur et la lumiere viuifiant du soleil y aydent Et aussi de la lune qui est pres de terre/car elle ayde a toutes les choses qui sourdent de terre et les gouuerne pource que elle attrempe la chaleur du soleil de qui elle a sa vertu de lhumeur delle et en oste lardeur/et ainsi elle donne ayde aux nouuelles plantes et aux semences en les rafreschissant et nourrissant. Et ne conuient point auoir de regard aux autres estoilles pource que leur vertu si est communiee et acompaignee a la vertu et lumiere du soleil et de la lune et est par lapplicquatiõ de la lumiere diceulx qui est applicquee a tous les regardz du soleil et de la lune en chascun moys par aller et venir/et pource les sages anciens appellerent la lune royne du ciel au cheualier et a dyane la lampe de voirre. Et la raison de ces noms si est pource que la lune qui nous est prochaine voisine si a plus grant influence sur les productions de terre que na quelconque autre vertu du ciel/et si se applicque a ce en lespace dung moys/car elle parfaict en vng moys/et a chascun moys ce que les autres parfont en plusieurs ans/ꝛ pource le souuerain philosophe Aristote dit que la lune faict en vng moys ce que le soleil faict en vng an: car elle faict les quatre temps/yuer este/autonne/et printemps. Cestassauoir quelle est en son commencement et premier quartier chaulde et moiste comme printemps/ꝛ de la dimidiation iusques a ce quelle est pleine/elle est chaulde et seiche comme este. Et de sa plenitude iusques a la moytie ou tiers quartier/elle est froide et seiche cõme automne/et du tiers quartier iusq̃s a la fin elle est froide ꝛ moiste cõme lyuer/ꝛ est lors corrõpue de froide humeur/vile ꝛ fleumatique. Et pource se len seme au temps quelle est chaulde et seiche la semence seichera et viendra a neãt la subtille humeur qui deuroit estre nourriture de la plante. Et se len seme quãt la lune est froide et seiche la chaleur de la semence naura point dayde et ne prouffitera point.

Et se len seme quāt la lune est froide et moiste la semence se corrompra et pourrira: mais au premier quartier quāt la lune est chaulde et moiste lors faict il bon semer. On lappelle aussi la lāpe de boirre dyane. Les poetes dient que dyane est la deesse de lair lequel est en tous les corps des choses biuans. Et la lune q̄ a la clarte du soleil bien attrēpee si la gette et transporte es corps ou dyane donne lair et leur donne bertus et mouuement aux naturelles operations / lesquelz corps se le soleil leur donnoit bertu tout par soy ilz ardroyent tous / et la lune q̄ est froide si les garde de gaster / pource quelle mesle sa froideur et humeur auec lardeur du soleil / et se monstre mieulx ce q̄ dit est es plantes que es bestes qui ont sentement. Aussi conuient il bien considerer la quarte partie du cercle ou les lumieres ont leur mouuement qui sont cause de la bie des choses terrestres: car au cercle declinant est faicte la generation et corruption des choses croissans: mais ce nest pas en chascune partie dicelluy cercle: mais proprement en la partie qui est du signe du mouton iusques au signe de lescreuice. Et toute semaille est parfaicte auant que le soleil soit ou mouton / car les semences sont en leurs matris / et lors le soleil les appellera et les mouuera de sa lumiere biuifiant. Les semences gettees en autompne seront bien enracinees et se mouueront en deue quantite de leur substance et en fleurs et conuenable forme: Mais les semailles de printemps si seront en terre comme en leurs matris et bourionneront et getteront par la bertu du soleil qui est attrempe auant q̄ le temps sec biene. Et nest pas moult grande necessite de regarder quel bent bente / car combien que le bent de midy soit bon / toutesfois autompne se il nest trop grandement sec et froid et mortifie retient la semence affin que par trop grant bapeur elle ne se esgecte et deflue: Mais len se doit bien garder que en bng champ len ne seme diuerses semences tout ensemble: car il aduient souuent que bne semence attraict plus que lautre / et ainsi lune seiche lautre / et aucunesfois au contraire lune empesche si fort lautre que les deux ne ballent riens: car nous boyons que la plante assise empres eleborus ou empres scamonee attraict a soy les proprietez. Aussi droe et yuraye mise empres le bled / fromēt si lard tout / et aussi choulx et plusieurs autres herbes mises empres la bigne si la seichent et ainsi de plusieurs autres plantes. Et par telle maniere diuerses semences gettees en bng champ destruisent lune lautre. Et ainsi que les bestes de diuerses especes ne font semence ne fruict lune de lautre / Mais bne tierce aussi aucunes semences aydent lune a lautre comme qui semeroit arroches / espinoches / fenoil / lectues / persil / sarriettes / bectes / et bourroches dont les bnes croistroyent plustost que les autres et aussi les cueilleroit len plus tost / et se elles estoyent trop espesses on les sarcleroit. Aussi peult len semer ensemble froment et espeautre / mil / et pannil / et aussi orge et froment. Et aussi en bng champ qui seroit trop sec et mesgre qui y semeroit trop de semence elle ne prouffiteroit point: mais qui seme selon la proportion du champ et que les racines se puissent espandre et dilater il prouffite bien. Len doit aussi bien prendre garde que la semence soit bonne et non corrompue. Et a ce propos dit Paladius que len ne seme point de semence plus bieille que dung an pource que autremēt elle seroit trop seiche et de peu de prouffit. Et aussi len doit querir et prendre semence qui soit creue en la contree et region et au pays de la terre ou on la beult semer pour la conuenience et experience de la terre: car len ne doit pas mettre toute son esperance en nouuelle maniere de semence qui ne laura esprouuee par auant. Et sachez que semences forlignent et se auortēt plus tost en terres moistes que

en seiches. Selon les grecs tous potages de grain doiuent estre plantez en terre seiche fors les feues q̃ demandent terre moiste Et combien que en champs attrempez len doiue semer / toutesuoyes en tẽps sec et longuement / semẽce qui y seroit gettee si pourroit garder comme en vng grenier. Et se necessite contrainct dauoir esperance en terre salee len y doit semer ou planter apres autompne affin que la malice de la terre soit ostee ou appetissee par la pluye / ou se len y faict preaulx ou vergiers on doit faire quil y ayt de la terre doulce ou que eaue doulce dequeure parmy. Mais en lieux huylleux / chetifz et froidz ou obscurs qui y veult semer len y doit semer en Septembre vers le temps equinoctial quant le temps est serain affin que les racines soyent parfaictes auant yuer. Et en autres terres len peult bien attendre a semer longuement: Mais que len nattende pas iusques aux fortes gelees. Apres ilz sont aucunes semences desquelles viennent tant de semence comme de fruict de branches et de longues racines que quant elles croissent en hault elles se transportent en autres lieux et saillent ailleurs quelles ne furent plantees ou semees / et pource telles semences demandent telle terre comme il est dit et escript au prochain traicte. Varron dit que les choses gettees en la terre quant elles sont nees et yssues dicelle terre se la terre et le pays sont froidz et les choses sont molles de nature on les doit couurir de feurre ou dautre chose pour la bruine / et que sil y a pluye quelles nen soyent greuees: car leaue leur est venin aux racines pour leur tendreur a la gelee et dessoubz terre et dessus / et les racines de yuer ou dautompne sont mieulx nourries soubz terre que dessus. Car elles prouffitent soubz la couuerture de la terre et elles seroyent ceintes et enuironnees de froid en lair par dessus terre / et ce peult on veoir es boys et es choses sauuages. Car elles commencent au premier a naistre et ne durent fors que pour le temps quelles ont le soleil. Quant aux racines aucuns arbres les font plus longues que les autres / pource que la terre leur faict mieulx voye par sa legierete / et se aucuns arbres montent en hault on les doit appuyer de coste & dautre pour soustenir les branches ou le fruict est. Cathon escript que la terre de telle semence doit estre telle comme les branches le demandent. Et si dit que les gettons & branches ne doiuent apparoir que trois doidz par dessus la terre et que les sommetz doiuent estre enduitz et couuers de fiens de vache & de terre.

¶ De la maniere de planter & deslire les plantes.
Chapitre. xxii.



Aucuns arbres font fruict et si ont la semence enclose soubz la chair du fruict / et si en est aucuns qui ne font quelconque fruict ou len puisse trouuer semence dont puisse venir arbre semblable. Des arbres qui font fruict et semence les aucuns font petite semence et tendre / et les autres font grosse semence et forte et enclose en dure escaille. Les arbres qui font petite semence et tendre ont vertu generatiue espandue / tant en la semence comme es rainceaulx / et pource les peult on planter et semer et peuent ainsi prouffiter combien que a les semer il conuienne attendre grant et long temps & si sera la plante qui en viendra sauuage: mais planter les rainceaulx est chose plus hastiue et meilleur. Car qui prent rainceau de plante franche il viendra et sera franc. De ceste maniere sont pommes dorẽge & pommes grenates / coings / figues et plusieurs autres qui ne font pas fortes semences / mais les plantes qui ont fortes semences si ont leur vertu generatiue dedans la semence mieulx quilz nont es brã-

ches sicōme sōt noix/chastaignes/pesches/ almādes/glans/et plusieurs autres. Et les plantes qui ne font point de fruict ont leur vertu generatiue es raiceaulx en leurs brāches et greffes pource que nature na point ordōne en telles plantes de lieu especial ou leur semēce soit recueillie si le reprennent en racines ou en branches sans racines/et par especial celles q̄ ont cōduitz ouuers et grāde moelle par ou elles ont nourriture/et cōmēt quil en soit on les doit garder tant quelles sont tēdres pour les bestes et autres empeschemēs/et les doit on mettre en terre doulce auec vng petit de fiēs et les lyer et appuyer/ et par especial quāt elles sont nouuelles on les doit leuer en hault et lyer loing lune de lautre a vng pied ou a deux:car ainsi peult on planter ceulx qui ont forte semēce/cōme noix et almādes:mais se ilz ont tēdre semēce cōme vignes/ pommes grenates et palmiers on les mettra trois ou quatre ensemble affin q̄ lung ayde a lautre/ et puis q̄ len y face espesses hayes et fossez pour les saulver et q̄ len ny laisse venir nulles herbes/ et aussi q̄ nulle autre chose ny soit semee. Et q̄ en tēps de grāt chaleur q̄ on les artouse et q̄ leaue ne soit pas froide q̄ vienne tout droict de puys ou de fontaine: mais de piscines ou de palus descēdant de fiens ou de fosses corrōpues. Et se il la fault prēdre en puys ou en fontaines q̄lle soit laissee eschauffer par aucun tempe au soleil. Et se tu y gettes aucun fiens et lengresses et remues souuēt il y vauldra et prouffitera moult. Et quant le sommet de ces arbres sera eschappe et que la plante aura este deux ans ou trois sur terre sans dommage on la pourra traire et sacher hors de terre auecq̄s toutes ses racines et la trāsporter au lieu ou on la vouldra ordōner pour demourer tout son temps et lappuyer dung pieu fiche en terre et lenuirōner despines sil en est mestier. Et se le lieu est clos et seur des bestes/ des le commencement on y peult getter sa semence ou mettre ses plantes ou ses rainceaulx et les y laisser sans leuer ou les trāsplanter ailleurs et leur ayder cōme dit est/ et soyent gardees entre les arbres et vignes cōuenables espaces selon la quātite qui y est ordonnee et acoustumee. Et aussi soyent faictes les fosses bien larges et pfondes selon la quātite et grādeur des plātes et de leurs racines: Mais toutesuoyes len doit plāter en terre seiche et arse plus en parfond q̄ en terre moiste et es terres moyēnes moyennement. Se la terre est pleine de croye on mettra fiēs et sablon mesle ensemble/et soit mis en terre maisgre plus de fiēs q̄ en la grasse. Et se la terre est sablonneuse q̄ len y mette de la croye et du fiēs mesle ensemble. Quāt len trāsplantera vne plāte de place en autre soit plante frāche ou sauuage/len doit remettre la partie dicelle q̄ aura este deuers midy aussi deuers midy et la signer au leuer daucune chose a ce quelle ayt autel regard au ciel quelle auoit par auāt. Et quant tu mettras la plante en la fosse se il y a aucune partie de sa racine blecee tu retailleras. Et doit on bien garder que la terre ou len plante ne soit trop moiste ne trop seiche quāt on y met la plante pource que se elle estoit trop moiste elle ne se appliqueroit pas biē aux racines/et se la terre est trop seiche elle deseichera et ardera les moistes racines. Et est bonne la moyenne qui se peult pouldroyer et ioindre aux racines et la doit on fouller aux piedz aucun peu et non pas trop et se la terre est trop moiste ou trop seiche len doit emplir la fosse tout autour des racines de bonne terre et conuenable. Qui veult planter en lieux secs on y doit planter en octobre et nouēbre et aussi en lieux chaulx et en montaignes affin q̄ la plante soit confortee par lhumeur de lyuer. Et qui veult planter en lieu froid et moiste et en vallees il y faict bon en Feurier et en Mars affin q̄ la froidure de lyuer nestraigne la chaleur naturelle de la plāte. Et en lieux attrēpez il y faict bon en ces deux tēps tāt pour plāter

cōme pour trāsplanter. Mais quāt aux semēces des plantes on les doit mettre en Jāuier de quatre doidz en parfond & non plus affin que quāt la semence sera enflee et que au moys de Feurier elle sentira la chaleur du soleil lescorce se ouure & se prenne a bourionner. Et se le lieu estoit moult chault on le pourroit bien faire en octobre ou en nouēbre. Et qui veult planter rainceaulx des arbres on le doit faire au moys de mars & prēdre le raincel vert en larbre & incontinent le planter/toutesuoyes aucunes telles plantations peuēt estre faictes en octobre en lieux chaulx quant lautompne a este moiste et que lhumeur de larbre et lesperit de sa vie nest pas encores retourne en la racine ainsi quil est de coustume es plantes en temps de yuer. Et ne doit len point tourner/tordre ne moult remuer les rainceaulx que len veult planter ne aussi greuer ne trauailler la partie dont len pense que la racine doiue venir/ et par especial les plantes qui ont larges cōduitz naturelz ou qui sont tendres ou q̄ ont grane moelles comme sont saulx/vignes & telz arbres: mais en ceulx q̄ sont secz & durs comme sont boys sauigner et telles autres plantes on les peult bien tordre & est bon de les fendre par aual & mettre en la fente vne pierrette affin q̄ lhumeur de la terre se boute plus aise dedās & monte cōtremont pour nourrir la plante/et aussi la partie q̄ se boute dedans terre ne doit pas estre trēchee rōdement: mais de trauers ou arrachee & sachee hors de larbre sans coutel & sans fer affin quil ait mieulx les cōduitz ouuers pour prendre sa nourriture. Et me semble bon q̄ en toute plantation len face apres yuer en lieux secs et chaulx fossez autour et que len mette dedans aucun bon fiēs mesle auec la terre & que lesdictes fosses en soyēt emplies iusques au rez de la terre & la plāte soit arrousee par dessus vng peu de lhumeur du fiens & non pas trop a ce q̄ la terre ne se cōpresse trop et q̄ la fosse ne demeure aucunement vuyde et que en temps chault leaue y demeure qui attrempe lexcessiue chaleur: mais es plātes q̄ sont faictes deuāt yuer est bon de assembler la terre autour et la chaucher affin q̄ trop grāt humeur ne si assemble q̄ leur empesche la digestion. Les rainceaulx que len veult planter sont meilleurs dung yuer que de plus long tēps fors des vignes et aucuns autres q̄ valent mieulx de plus dung an. Et doit len eslire telz rainceaulx q̄ soyent plaisans & clers & pleins de moelle et qui ayēt plusieurs gettons a gros oeilles et en plusieurs len couppe le sommet dēhault & ny est point determine quelle quantite.

¶ Des manieres de enter arbres & de conuertir les sauuages & bastardes plantes en bonnes & franches. Chapitre. xxiii.



Les tailles en plantes sont faictes en plusieurs manieres: mais celle qui plus prouffite a ce q̄ la plante soit muee de sauuagine en franchise et en disposition conuenable pour vsage de creature humaine si est que len ente de semblable sur semblable comme de perier sur perier et de pommier sur pommier. Combien quil ne soit pas necessite q̄ le perier ou se prent le greffe et le perier ou len veult enter soyent dune espece cōme dangoisse sur angoisse: mais qui enteroit arbres trop diuers lung de lautre ilz ne receuroyēt pas bien nourriture/aincois gasteroit lung lautre ou lestrangeroit sicomme dessus est dit. Entre toutes choses q̄ ont vie il y a grāt cōuenience & semblablete dune plante a autre: car cōbien que vng arbre soit distingue en lespece dung autre arbre / toutesuoyes il y a grant semblance de lung a lautre / et la cause si est pource que la forme substancielle des plantes entre toutes les choses qui ont ame est la plus annexee et ioincte a la matiere/et ainsi cōme neant esleuee sur elle / et pource est la vie des plantes moult mussee/

et pour ceste cause la nourriture dung arbre si a la premiere nourriture suffisant pour nourrir bestes. Et quant la secōde digestion qui y est adiouftee par lautre conuertit le ius en la saueur et figure du fruict selon ce quelle vient a la seconde/ et pource quant diuerses plantes sont entees ensemble aucunesfois elles proffitēt/ toutesuoyes la meilleure incision si est de semblable en semblable cōme dessus est dit. Et encore selon Varron cest mieulx faict de enter sur arbre frāc que sur sauuage pource quil porte meilleur fruict/ et pource que toute maniere de enter est par ficher le greffe dūg arbre en vng autre et puis les lyer ensemble de sorte lyeure si que le greffe espant ainsi comme radicables veines sans nombre dedās larbre ou il est ente. Et par telle maniere larbre qui est mol et qui seroit plus tost casse que fiche ne peult estre ente en quelcōque plante/ et pour ce aussi les herbes qui ont les tiges molles comme choulx et autres herbes tendres ont leurs branches trop tendres et ne peuēt estre entees en quelcōque plante tant cōme elles sont telles/ et aussi telles plātes molles des herbes si croissent tous les ans et se pourrissent en la tige et ne peuent estre entees en rainceaulx pource que quant elles sont entees elles ne se enracinent point bien tost ou elles sont entees/ aincois conuient attendre le proces du temps affin quelles soient confortees et cōtinuees auec larbre ou elles sont entees. Et par ce appert que plāte molle ne peult estre entee en plante dure nen plante molle semblable ne dissemblable. Len ne doit pas aussi enter sur arbre q̄ est trop dur pource q̄l ne recoit pas legierement la nourriture pour sa seicheresse et est dur a percer si nadu[i]ēt pas souuent que telles entes facent ia bien. Et pource doit len querir nouuelles et ieunes branches et tendres ou il y ait humeur et qui se puissent ioindre et coupler au greffe et de legier ouurir et receuoir la chaleur et qui recoiuent la nourriture/ et lors elles croissent mieulx q̄ se elles estoient fichees en terre. Et ne doit on pas enter de greffes flouris ne portās/ pource quilz mettroyent toute leur substance au fruict et ne croistroyēt plus: mais q̄lz soyēt nouueaulx et quilz ayent plusieurs oeilles pour getter et aussi quilz soyent gros et espes ou il y ait habondance de vertu generatiue et q̄lz soyēt prins en la partie de larbre qui est par deuers orient pource q̄l y a en celle partie plus de chaleur et dhumeur q̄ es autres parties de larbre. Nous deuons scauoir quil est plusieurs manieres de enter parquoy la plante sauuage est faicte frāche. La premiere si est que la branche de larbre que len veult faire franc soit trenchee au trauers oultre par le mylieu de la moelle et puis q̄ on lye ce qui sera trenche ainsi que len a de coustume de lyer playes et quil soit enuironne de cire ou dargille pour le deffendre de la pluye et de ce qui y pourroit nuyre/ et tenir la chose ferme et seure pour les ventz et autres heurtz et ne chāge point ceste maniere lespece de la plante: mais elle la ffranchist. La secōde maniere si est que vng arbre soit trēche au trōc et que de celluy mesme arbre on prenne vng getton denhault et quil soit fiche en la trenche et puis lye et ordonne comme dessus et il portera fruict dautre espece en saueur et quātite q̄l ne faisoit par auant et a este par ceste maniere faicte la diuersite en pommes/ en poires/ en prunes et en autres fruictz: car la force du ius est si grande en la conuersion et ouuerture des cōduitz naturelz q̄ lhumeur retenue par auant es neulx et es cōduitz ilz adressent en autre plante. La tierce maniere a este trouuee en la vigne et en autres arbres qui croissent de moelle et est q̄ len trenche vng getton de vigne iusques a la moelle et y faict on parfonde playe et puis len mect au trauers vng getton au lieu du premier et les conuient bien assembler et proprement et bien lyer et estouper/ et lors il croistra et portera fruict. Et pourroit on bien en autres

arbres faire ce que dit est: Mais il a este esprouue en la vigne ce dit frere Albert. Et la quarte maniere si est q̃ len prent vng greffe dung arbre et le ente len en vng autre arbre et croist et porte fruict: mais il vault mieulx en semblable arbre q̃ en dissemblable/et est ceste maniere bõne en arbres q̃ prennẽt leur nourriture par cõduitz de droictes lignes et par cottes de boys venãs de racines/et a en ceste derniere maniere plusieurs manieres particulieres. Lune si est quant le getton est fiche dedãs lescorce sans la rompre. Lautre si est quãt len fiche le getton dedãs le boys trẽche. La tierce si est faicte en maniere dũg emplastre. La quarte q̃ est dicte comme vng morcel. La quinte en vne perche de saulx verd en forme de hamede. Et vueil dire de ceulx cy par ordre. De la premiere cest quãt le getton est assis entre lescorce et le boys par ceste maniere. Len trenche le tronc du boys au trauers tout oultre dune cye de bon trenchant/et puis on lye le tronc dung fort drappel par dessus lescorce et apres le lye len tresfort de verges dosier/de saulx ou de ourme et la entre lescorce et le boys on boute vng coing de fer ou de os bien faict en aguisant vers lũg des boutz et rõd dune part et plein de lautre ainsi cõme du long des trois doidz et le doit len mettre doulcement affin que lescorce ne rompe: et si tost comme len oste le coing len doit ficher dedãs le getton q̃ doit estre taille dune part iusques a la moelle et sans la blecer: et de lautre part len oste la pel de dehors et laisse len la couuerture et lescorce moyenne si que la trenche du getton se tiẽgne et ioingne tresbien au boys du trõc et le getton demeure par dessus le tronc comme quatre ou six ou huyt doidz: et peult len mettre plusieurs gettons en vng tronc selon ce quil est gros/et doit auoir entre les gettons lespace de quatre doidz ou plus/et couure len le dessus de boe ou de terre conuenable/et aussi le doit len bien couurir de aucune piece de cuyr ou dautre chose par dessus: et est ceste maniere bonne et bien prouffitant/mais on ne le peult bien faire fors que en mars et en auril quant lescorce se depart le mieulx du boys et le plus aiseement/et si ne se peult faire fors que en tronc gros ou moyen et es arbres qui ont grosse et grasse escorce/comme figuiers/pommiers periers et en chastaigniers et telz arbres/et est bon a le faire pres de terre: et aussi se peult faire ceste maniere de enter en telle autre partie de la souche que len vouldra et es grosses branches/et doit estre soustenue/attachee lyee/et aydee iusq̃s a deux ou trois ans pour le peril des ventz. La secõde maniere si est que len cye le tronc et applanie cõme dessus est dit en la partie qui est plus moiste et ou il y a plus boys entre lescorce et la moelle/et lye len bien fort le trõc par dessoubz la trenche deux ou trois doidz et puis len fend le tronc dung coustel deux doidz ou moins et trenche len le getton dune part et dautre sans blecer la moelle/et ouure len le tronc a vng coing et y boute len le getton doulcement si que lescorce du tronc et du getton soient ensemble/et se il ya mousse len loste et apres on chasse hors le coing si que le boys du tronc et celluy du getton se ioignẽt ensemble/et puis len met de lescorce du boys ou daucun drap linge sur les trenches et de la terre glaise ou de la croye et soit lye tresfort: bien se peult faire de cire/mais iay esprouue plus de mil fois que la seule croye espesse et destrempee suffisoit/car il est faict pour garder la tendreur contre le chault et contre la pluye et le vent/et affin que la vapeur qui monte de la racine en hault pour nourrir son nouuel filz ne ysse dehors/et q̃l perde sa nourriture. Et doit on scauoir que ceste maniere contient plusieurs diuersitez pour cause de la grosseur ou mendreur de la souche et aussi du greffe et du coing/car se la souche est trop grosse elle peult estre trenchee en deux manieres pource que len peult bien fendre le trõc dune partie de les-

corce iusques a la moelle et non plus / et y mettre vng greffe / Du len peult fendre le trōc tout oultre et asseoir deux greffes aux deux boutz de la fente ou vng q̄ veult & faire cōme dessus est dit . Se la souche est vng petit plus grosse q̄ le greffe on la fend par le mylieu et y mect len vng greffe seulement. Et doit len former le coing en telle maniere q̄ en la taille de chascune part la tierce ptie demeure auec lescorce conuenant. Mais en la partie q̄ sera fichee en la souche il ne doit riens demeurer de lescorce / et doit estre bien tenue par deuers la moelle du tronc . Et se len y doit mettre deux greffes len doit faire le coing large aux deux costez par deuers lescorce / et tenue au mylieu par deuers la moelle / mais se la souche & le greffe sont dune grosseur / len doit faire q̄ lescorce du greffe soit des deux pars et le coing a la forme / et doit len garder les playes comme dessus est dit . Ceste forme peult bien estre faicte empres terre et en hault & en chascune partie de larbre es brāches / & se peult faire en feurier / en mars & en auril / & est bon de cueillir le getton auant que il boutiōne et que on le mette en terre par aucun temps en lieu froit & vmbrageux sans mouiller le bout de hault. Len peult faire aussi telles entes au moys de iāuier par aucune eschauffoison de feu attrēpee / par le moyen de laquelle lhumeur se peult conglutiner & dōner nourriture. Jay faict au cōmencemēt de aoust entes de pommiers des greffes qui estoient nees ceste annee mesmes et meurs / & vindrent a prouffit. Mais len doit faire en ce tēps telle ente pres de terre ou dessoubz terre affin q̄lle soit gardee et deffendue de lardeur du chault par lassemblee de la terre / et y peult prouffiter quelle soit arrousee aucunesfois par terre ou que len y mette aucunes choses qui y facent vmbre / ou q̄ len y pende aucun vaissel qui degoute eaue . Sicōme dit Varron len peult bien ainsi enter en este quant le soleil est au plus hault / et par especial en figuiers / cōme il dit en son traicte quil feit de enter les figuiers. Len peult faire entes en telle maniere en terre & vng petit sur terre et entour terre ou les rainceaulx qui sont entez croissent / pource que le boys & lescorce croissent par le benefice du soleil : mais se la plante est moyennement grande il vault mieulx la tailler ou elle est plus moiste & lescorce plus clere que empres terre pour le peril des bestes / et pource que son fruict en seroit retarde plusieurs annees . Et toutesuoyes de tāt que lente sera entee plus bas le fruict en sera plus frāc et meilleur : mais se larbre est grand et quil y ait plusieurs branches / il nest riens meilleur q̄ de trencher dicelles branches des plus reluisans & vertes et la enter telz greffes cōme len veult. Et se larbre estoit si vieil que les escorces feussent toutes ridees et dures et sans humeur / len doit laisser tel arbre iusq̄s a lan ensuyuant sans le trēcher & sans enter / & lors on y entera les gettons qui seront nez en celle annee qui seront a ce plus cōuenables et soyēt mis en la branche de larbre q̄ sera a ce plus propice et que les autres branches dētour soyēt toutes retrēchees. La maniere de enter que Paladius appella emplastre ou maniere demplastre est telle . Len prent vng getton nouuel de belle brāche nouuelle et reluysant et bien portant / et prent on le getton de la meilleure apparence que faire se peult / et soit signe tout entour deux doidz quarrez affin quil soit assis au meillieu / et leuera len lescorce si subtillement dung agu coutel que le getton ne soit point blece / et ainsi de larbre ou on le veult enter : et aussi quant len laboutera le getton len applicquera lemplastre auec le getton mis et assis en lieu nect et plantureux / et sera serie icelluy emplastre conuenablement entour le getton / et sera lye de fors lyens / et sera contrainct de soy ioindre sans blecer le germe si que le greffe qui sera assis et mis enclorra le lieu du premier getton / et lors on lenduyra et

sera couuert de boe ou de terre ⁊ laissera len le getton franc/⁊ seroit bon de y mettre vne piece de aucune chose/ ⁊ de la cire sur la iointure et sur les creuaces des escorces / pour les deffendre des choses q̃ leur peuẽt nuyre/ ⁊ pour retenir la nourriture de lẽte/⁊ apres len trenchera les branches de dessus et les rainceaulx affin que la mere qui vouldra nourrir ses propres enfãs ne delaisse celluy quon luy aura baille pour son bien/⁊ quelle ne luy oste sa nourriture pour enuoyer aux autres/⁊ quant vingt iours seront passez ⁊ len desliera les lyens len trouuera le bourion destrange germe par grant merueille estre translate en membre destrange arbre. Ceste maniere de enter peult estre faicte au moys de iuing/combien que selon aucũs len le puisse bien faire vng peu auãt ou peu apres mais que len treuue greffe conuenable:mais la maniere que len appelle communement au morcel qui est en plusieurs choses semblable a ceste derniere maniere est faicte en la maniere q̃ sensuyt. Len prent vng petit morcel ou vne petite piece du gros dung poulce long auec le getton estant au mylieu dicelle piece et nouuellement trenche et le met on tantost en vne autre branche nouuelle et fresche et de telle grosseur/ car len fend lescorce en trois ou en quatre parties ⁊ le ioinct len estroictemẽt au boys de la souche / si que le morcel entre dedans lescorce de lautre / et que lescorce du morcel ne soit point ostee/et se le getton mis sur le lieu de lautre gettõ oste y est mis ou non si vuẽdra il a bien sans autre lieure ⁊ sans autre ayde. Et doit len retrencher tous les autres gettons affinquilz nẽpeschent la nourriture dicelle ente. Toutesuoyes il seroit bon se lescorce pendãt iusques a la grosseur de la moytie dung poulce estoit trenchee ou que elle feust tellement entamee que a lescorce demourãt de la souche le morcel adiouste soit faict egal subtillement et pareil/⁊ y soit vne piece dessus pour le lier/⁊ puis q̃ on y mist de la croye espessement destrẽpee sur les ioinctures ⁊ creuaces ⁊ la lier tresbiẽ sur le morcel mais que le getton soit franc seulement/⁊ apres affin q̃ la croye ne chee que len lye par dessus vng drapelet long ⁊ fort. Ceste maniere de enter peult estre faicte au moys de mars quant lescorce se peult bien desseurer / et aussi en auril ⁊ en may se len peult garder les brãches auãt quelles bourionnẽt. Les grosses branches bouriõnent en lieu froit ⁊ vmbrage quãt elles sont en partie boutees ou plongees en terre. Et est esprouue q̃ enuiron le moys de iuing vers la fin ⁊ au cõmencemẽt de iuillet q̃ vng petit morcel dune branche auec le getton du dernier getton dẽhault prins ⁊ mis au dernier sommet en la haulte brãche de telle grosseur sans ayde de lieure ne de autre chose venoit et croissoit tresbien feust acouple a bourion ou sãs bourion. Et ceste maniere de enter q̃ len appelle entes au morcel/⁊ lautre qui est nõmee a lemplastre valent grãdement aux arbres qui ont ius et greffe en lescorce/ comme sont figuiers/ oliuiers / chastaigniers/ periers ⁊ les semblables. Et peult len sans trencher la branche du morcel que len veult leuer y mettre et asseoir vng autre morcel dung arbre franc trenche dune part de telle grandeur et le lyer comme dessus est dit. Et quãt on apperceuera que il sera reprins len trẽchera la souche sur le morcel pource que le sommet de la branche que on a laissee si trait plus fort lhumeur pour nourrir ⁊ affermer le morcel quelle ne feroit se elle estoit trenchee. Et par ceste maniere len peult en vng arbre et en vne verge mettre plusieurs morceaulx dune espece ou de diuerses especes. Mais la maniere de enter qui est a la hamede ou en vne perche de saulx est faicte en la maniere q̃ sensuyt. Len prent vne perche ou vng baston de tel boys comme len veult et le perce len bien deliement si que entre lung pertuys et lautre il y ait espace de demy pied/⁊ puis prẽt on des get-

tons vng peu rez sur lescorce & les boute len dedās ces pertuys & les laisse len gesir bien ioinctz dedās les fosses ordōnees & les brā-ches esleuees par telle maniere que le som-met de la perche de saulx demeure et appe-re aucunemēt sur terre. Et apres vng an la matiere du tout esleuee et detrenchee entre les brāches prēdre chascune plante qui sera belle & paree de plusieurs racines & les met-tre en place deue et en fosse conuenable. Et est bon de biē estouper les troux & les ioictu-res de croye destrēpee bien espesse ou de cire ou dautre terre. Et ma este afferme p hom-me quil auoit esprouue ceste incisiō en vng pel de saulx verd/ et ql auoit perce iusques a la moelle seulemēt/ & que il auoit fiche es troux grefes ou gettons de la grosseur di-ceulx troux / et quil auoit oste lescorce di-ceulx de ce qui en entroit es troux affin que lescorce des gettons se couplast a lescorce du pel & auoit apres tresbiē estoupe les creueu-res de cire/ et puis auoit mis le pel en terre quatre doidz en parfond tout gisant en lieu moiste en telle maniere quil ne apparoissoit riēs du pel/ fors q les gettōs ainsi entez ap-paroissoyēt vng peu p dessus terre/ & affer-moit que tous estoyēt tresbien reprins. En lan passe ql auoit trēche le pel entre chascū getton et les auoit replantez chascun p soy auec sa portion dudit pel & q tout estoit ve-nu a bien et a proffit. Collumella dit vne autre maniere de enter/ et est que len perce vng arbre iusqs a la moelle dune vrille ou dune tariere/ & que len mette bien & doulce-mēt dedās le trou vng getton de vigne ou vng rainceau dautre arbre selon la mesure du pertuys et que le getton soit bon et gras et moiste et que len ny laisse q vng ou deux bourions par dehors/ & q ce faict le pertuis soit estoupe tout entour de cire ou de argille et tresbien couuert de mousse et lye seure-ment. Par ceste maniere len peult enter vi-gnes dedans ourmes & ailleurs sicomme il dit/ et peuent estre faictes ces deux manie-res de enter en mars et au commencement dauril et en la fin de feurier quāt le nouuel et vert ius & la seue et humeur se dissoult et se esmeult en lescorce par la chaleur de lair. Varron si escript vne autre maniere de fai-re q aduit en son tēps: cest a scauoir q en p-chains arbres se len perce lung au trauers en allant cōtremont et q len boute dedās le trou vng gettō du pchai arbre et q lescorce dudit getton soit ostee en la ptie de dessoubz de ce q sera dedans le trou affin q lhumeur et seue de larbre perce se puisse mesler & ioin-dre auec celle dudit getton: ce faict que le trou soit estoupe de cire ou argille ou de mousse et puis si bien lye ql ny puisse riens entrer pour empescher & au bout de lan q le getton sera conioinct & cōprins auec la sub-stance de larbre perce q ledit getton soit trē-che p deuers le lieu dont il part/ et le surplus croistra en la vertu de larbre ou il sera & por-tera son fruict acoustume/ leql par le moy-en de ce que dit est sera bien amēde. Et par ces choses appert que combien que enter de semblable en semblable soit le meilleur: toutesuoyes enter en dissemblable est bon & proffite souuent & en faict on moult de mer-ueilles/ sicomme le peuent veoir & congnoi-stre ceulx qui le veulent esprouuer.

¶ Des dispositions esquelles peuēt estre transmuees les plantes. Chapitre.xxiiii.

Par les choses dessusdictes il appert q les plantes sauuages sont espi-neuses et rongneuses en lescorce et dures en leur substāce & habondēt en fueil-les & ont plusieurs fruictz menuz en quāti-te et secz et vers et en est le ius petit et leur viēnēt toutes ces choses pour cause de leur nourriture. Et pource la plante est muee en toutes ces dispositiōs par la nourriture du chāp & par lordōnāce des laboureurs et ac-quiert les contraires dispositions Car lespi-nosite est pour cause de ce q lhumeur est es-

pesse & petite qui viẽt de la moelle a lescorce ainsi dure : mais labondance de lhumeur si adoulcist & affranchist & la faict passer par les conduitz de larbre p̃ euaporations et ny viẽt espine quelcõque & deuiẽnẽt par ce les fueilles & fruictz grãs q̃ par auant estoyent petis:car lhumeur subtille et deliee est plus legieremẽt attraicte par la chaleur & se euapore plus aise / et si se diuise mieulx que ne peult faire la grosse & seiche/& la grant humeur faict plus grãs fueilles & plus doulx fruictz/mais ilz sont plus pleins de vers & si cheent plus tost q̃ les sauuages qui sont pl⁹ secz & aussi les neuz des entes tiẽnent la plãte moiste & en sont faictes frãches mais les plantes q̃ sont de grains & de cholz sont affrãchies p̃ leur seul nourrissemẽt & labourage / pource q̃ leurs substãces en sont faictes plus moles & greigneurs/& est leur sa-ueur p̃ ce moĩs ague pour le nourrissemẽt.

Des lieux conuenables a la generation des plantes.

Chapitre.xxv.



Les plãtes ont besoing de deux choses en leur generation/dont lune est la matiere dequoy elle est faicte/et lautre est le lieu de la generation & comme le pere:car la salure du lieu empesche moult la doulce humeur radicale des plãtes pource quelle est seiche. Et appert par ce que les terres salees ou q̃ sont meslees auecq̃s saline sont faictes brehaignes. Aussi les lieux qui sont continuellement couuers de neiges cõme ilz sont en plusieurs montaignes ne vallẽt riẽs pour plantes pource que la froidure de neige ne prent point dattrẽpance/aincoys est mortelle:mais se vng lieu q̃ est de soy attrempe est en yuer couuert de neige il en est plus plantureux pour trois causes. Lune si est pource que la neige qui couure la terre faict la force & vertu dicelle retourner dedãs terre/si en est apres pour ce plus forte & plus vertueuse. Lautre cause si est pource que la chaleur se reboute dedãs terre & ne sespans pas par lair/& par ce moyen en donne plus conuenable nourriture aux plantes. Et la tierce cause si est pource que la neige qui enuironne le lieu par sa froidure cõtrainct la vigueur et le cõmencemẽt des plantes fructifians que elles ne se euaporent auant la meurete et la venue du soleil / et garde la plaine de la terre que les vapeurs nentrent dedans terre desquelles sont engẽdrees les mauuaises plantes & q̃ corrõpẽt larbre quãt elles se boutẽt en la racine. Mais en lieux chaulx pour la cõuenience de la matiere les bõnes plãtes & cõuenables si croissent tresbiẽ/pource q̃ en telz lieux il y a eaue subtille et bien digeree q̃ est attraicte du parfond de la terre/ et pource q̃lle est bien digeree se mesle tresbien auec la chaleur q̃ est attrẽpee & non pas ardãt & pource la chaleur habonde en telz lieux pour deux causes. Lune si est celle qui retient lhumeur/ et lautre si est la chaleur du soleil q̃ y est enforcee par la reuerberation de leaue dicelluy lieu/& la chaleur du lieu si est ainsi cõme instrumentale: mais la chaleur du soleil est viuifiant & formant la plante & cõtinuellemẽt nourrissant & administrãt humeur:car en telz lieux lair est mesle en lhumeur et ayde a ce que lhumeur en spirant soit attraicte en hault pour figurer et pour acroistre la plante / pource que les montaignes sont creuses et cauees par dedans et pleines de vapeurs elles attrayent lhumeur de leurs cõcauitez/et leur ayde grandement la grant clarte et reuerberation quelles ont du soleil et du ciel et des estoilles / et par especial au declin desdictes montaignes / pource que la reuerberation se double des deux pars / et aussi pource que lhumeur sauance & est plus tost cuyte & digeree/& par especial au coste vers le soleil: cest a dire vers la partie du midy/ et pour ceste cause viennent bonnes plantes et bien cuytes et digerees es montaignes ou il y a neige : car lhumeur traicte

au sommet de la mõtaigne descẽd cõtinuellemẽt pour la figure/ et pource lhumeur qui demeure en hault est tresbien cuite pource quelle est mieulx surmontee de la chaleur quãt il ny a poĩt de superfluite et quelle nest pas du tout seichee pource quelle est continuellemẽt traicte de la cõcauite de dedãs la mõtaigne et est nourrie de pluyes et de rousees. Et est la cause pourquoy croissent es mõtaignes grãs vins et bons et odorans et plantes aromatiques et sont plus seiches/ Mais aux piedz des mõtaignes elles sont plus moistes et les vins aussi et sont plus digerez et plus gros et les plantes aussi plus grosses et plus espesses pour lhumeur continuellement descendant aux piedz desdictes montaignes. Toutesfoyes aucuns lieux sont brehaings a tout tẽps et en terre plaine et es mõtaignes/ et les appelle len hermitages/ et sont lieux de pur sablon et secz et salez: et entre les sablons sont les terres qui tout temps sont pouldreuses et ne se couplent ne ioignent iamais ensemble. Et la plante ne peult auoir vertu fors q̃ de vapeur q̇ est espandue cõtinuellemẽt enuiron et par diuerses parties de la terre p la vertu du soleil/ et pource en telz lieux ou il ny a quelcõque entretenance ne fermete ne peult auoir bonne nourriture:mais bonne boe q̇ est artificielle et noble terre et franche faict porter en brief temps/ pource quelle est extraicte de grosse terre et vnctueuse et grasse et faict bõne plante et conuenable. La plante q̇ est sur pierre si croist a peine pour la dure seicheresse de la pierre/et se elle y croist si ny peult elle durer longuement:car plante demande terre/humeur et air: et fault auoir consideration aux lieux pour les plantes: car se elles sont en lieux qui ayent le regard du soleil de orient ou de midy elles naissent plus tost et en croissent mieulx/ pource q̃ la chaleur du soleil y viẽt plus tost et y demeure plus longuemẽt et en meult trop mieulx son humeur et digere. Et quãt ilz auront leur regard a occident ou septentrion les plantes en tarderõt plus pour le soleil q̇ sen depart plus tost. Et peult aduenir ce q̃ dit est pour deux causes/ dont lune est par soy pour ledit regard a occident/et lautre si est par accident pour aucune cause q̇ peult empescher le ray du soleil et faire vmbre q̇ feront la grosse humeur q̇ ne se pourroit digerer du soleil pour lempeschement. Par telle maniere aussi seicheresse retenue en aucun lieu empescheroit la plante pour deffault dhumeur/ pource q̃ la chaleur ardroit tout/ et pource quelle nauroit a quoy soy occuper elle seicheroit la plante.

¶De la cõgnoissance des terres et se elles sont brehaignes ou plantureuses.
Chapitre.xxvi.



La terre est lung des elemens assise au mylieu de tous et ou elle demeure naturellement a repos/ et quant aucune chose sen depart ou en est leuee ou desseuree elle y retourne naturellement. La terre est de sa droicte nature froide et seiche: mais elle est aucunesfois bien muee par aucuns accidẽs de choses suruenans. La terre si preste ayde aux choses generales pour les retenir/affermer et dõner formes et figures. Selon ce q̃ dit Paladius len doit querir es terres fructification et plantureusete et quil ny ait trop de grosse moelle ne blanche/ et q̃ les mottes ne soyent trop nues/et quelle ne soit trop seiche de sablon sans autre bonne terre et aussi que ce ne soit pure croye ne pur grauier/ne pure glaise/ne pures pierres/et quelle ne soit amere/ne salee/ne huylleuse/ ne tout sablon/ne vallee trop obscure/mais doit estre bonne et grasse terre et sur la noire et souffisant pour soy couurir de son herbe iolye et de diuerses couleurs / et quelle soit grasse/ et quelle ne se pouldroye pas au soleil/et que ce quelle portera mõte tout droit et ne se retourne pas / et que ce quelle aura porte ne soit pas chetif ne sec de humeur: mais pource quil conuient autre terre pour semer froment q̃ pour semer autres terres

mangeables/ il cõuient pour icelles herbes terre q̃ soit grasse de soy pour bien fructifier comme pour choulx/ porees/ bourraches et autres telles herbes dõt len vse des fueilles seulemẽt pour viãde et mãger & autre chose ny fault querir: car la gresse et la doulceur font cõgnoistre la bonte de la terre/ & se len gette vng peu deaue doulce sur vne mote de terre & elle se pouldroye elle nest pas bõne/& se elle deuiẽt glueuse et se entretiẽt cest signe quelle est grasse. Et se len faict vne fosse dedans & elle se remplist tout a par soy elle est maisgre et se la terre se tient en sa haultesse sans descẽdre cest signe q̃ la terre est grasse. Et cõgnoist on la doulceur dune terre quãt len prẽt vne motte dicelle en la ptie du chãp qui est moins plaisant & quelle soit mouillee deaue doulce en vng vaissel de terre la saueur si mõstre se elle est doulce. Quãt est des vignes len congnoist la terre q̃ y est bõne se len met aucune verge daucun arbre delye & mol & elle bouriõne/& porte verge clere/longue/droicte & plantureuse & non pas mesgre ne torte/& le peult on esprouuer en perier sauuage/en põmiers/en aiglentiers & en buissons & telles choses q̃ ne sõt pas brehaignes ne de maisgre nature. Et parlerõs plus largemẽt de ceste matiere quãt nous parlerõs des vignes: mais len peult communement veoir q̃l est des terres de plusieurs manieres. Lune est maisgre & lautre grasse/& sont aucunes cleres et delyees/et en est de espesse et de grosse/de seiche & de moiste sans pierres & pleine de pierres/lune pleine & lautre montueuse/lune bonne/lautre mauuaise/& lune bõne pour vne chose & lautre bõne pour vne autre/mais de toutes la terre grasse & ou il y a bon air et delye et sec si est la meilleur et celle q̃ demande plus grant labour et porte meilleur fruict et apres telle terre celle q̃ est espesse & grasse de fort labourage si est moult proffitable: mais celle q̃ est seiche & espesse/& mesgre et froide est la pire et ne vault telle terre fors q̃ a perdre sa peine et son argent.

Toutesuoyes pource q̃ les chãps sont ordõnez a diuers proffitz Varron si dit que Cathon si diuisa les chãps en neuf manieres. Car il dit q̃ le meilleur chãp si est celluy ou les vignes dõnent bon vin & en grãt habõdãce. Le secõd ou il y a vng iardin arrouse. Le tiers ou croissent les herbes pour mãger. Le quart ou sont les oliuiers. Le quint ou il y a prez. Le sixiesme ou il y a chãp a fromẽt. Le septiesme ou il y a boys/forestz et grans arbres. Le.viii^e^.ou sont les hayes & petites plantes. Et le.ix^e^.ou sont buyssons/rosiers et esglentiers. Et dient aucuns q̃ ce sont les meilleurs ou sont les prez quãt ilz sont bõs pource quilz sont de grant proffit et de petite despense: mais moult souuent les vignes coustent plus quelles ne rapportent.

Du siege cõuenable au champ pour habondance et bien fructifier. Chapitre.xxvii.

La sentẽce de Paladius dit q̃ le siege des terres ne doit pas estre tout plain cõme vng estang ne trop en descẽdãt q̃ la gresse ne sen escoule & lhumeur aussi/ne en coulant cõtre val q̃l ne tõbe cõme en abisme/ne tout droict q̃l ne sente trop les chaleurs du soleil et les tẽpestes. Mais en toutes choses le moyen est tousiours le meilleur. Et affin q̃ on ait chãp biẽ attrẽpe len doit querir vallee onnye & applaniee ou la pluye se puisse arrester ou vne doulce costiere q̃ se encline des costez et quelle soit en bon air & gras/& quelle soit deffendue daucune montaigne dentour ou daucun hault boys pour les fors vẽtz & tẽpestes. Apres se le chãp q̃ len veult choisir est en froides cõtrees len doit prẽdre ce q̃ a regard a orient & a midy sans ce q̃l y ait montaigne ou autre obstacle entre ledit chãp et orient ou midy. Varron si dit q̃ len doit cõsiderer au fõs du chãp quatre choses pourquoy il doyue estre plus proffitable. La premiere si est q̃ cõbien q̃ la terre soit bõne & proffitable/len doit auoir regard sil y a mauuais voisins larrõs

ou pillars q̃ y puissent faire preiudice. Secõdemẽt se il y a en celle cõtree aucunes gẽs q̃ vendent a grãt marche ce q̃ se peult vendre au fons & q̃ le fruict en vaille mieulx ou qui acheptẽt ce q̃ se peult vẽdre au fons. Tiercemẽt se le chãp est loing du lieu ou le fruict se doit porter. Quartemẽt se la voye est cõuenable po[r] les voictures p eaue ou p charroy. Et si doit len regarder q̃l ny ait pres du chãp prez ou vergers ou il y ait arbres portãs fruict/ pource que sil y auoit autour du chãp forestz ou chesnes lẽ ne pourroit semer au chãp oliecte autremẽt dicte pauot: car ilz sont de cõtraires natures & tãt q̃ les arbres nen sont pas seulement empirez en porter fruict/ aincois les fuyent & si ne se peuẽt recliner en terre dedãs le fons & si font autour de eulx le fons & la vigne estre brehaignes.

Des garnisons et prouisions pour vignes/iardins/et champs. Chapitre.xxviii.

Plantatiõs sont faictes es vignes/es chãps et es iardins en plusieurs et diuerses manieres/ pource que les aucunes sont ceintes de fossez/et les autres de hayes/les autres de pieulx/& les autres de buyssons et despines. Les fossez font plusieurs grãs aydes et deffenses q̃ les gẽs ny entrẽt les bestes ne les eaues prochaines/& par especial quant les bors des fossez sont hault esleuez. Ce vault moult aussi et tresgrãdemẽt a chãps & vignes dõt la terre est trop moiste & pleine deaue/lesquelles eaues quant elles y demeurẽt souuẽt occient & destruisẽt les bledz et aydent aux mauuaises herbes. Et se doiuẽt faire ces fossez grãs ou petis selon la quãtite de leaue q̃ y est descendant/& du nõbre des gẽs q̃ y hantent/& des bestes q̃ y peuẽt venir. Iceulx fossez peuent estre faictz au temps deste suppose q̃l ny ait point deaue dedãs la terre ou en fossez pres q̃ lempesche. Et doyuẽt estre faictz en telles terres au moys daoust/au moys de septembre/ et au moys doctobre q̃ leaue est lors la plus retraicte es fossez & q̃ le plain de la terre est plus sec. Et comment len doit faire de nouuel iceulx fossez chascũ le scet. Il cõuiẽt estẽdre vne corde ou vng fil dune part & dautre/& puis signer le mylieu & fouyr & getter le sablon sur les bors dune part & dautre/et les autres yssues et les serrer fort ensemble pour mieulx tenir et les aonnir pour estre plus droictz. Les vielz fossez sont rapareillez par la maniere q̃ sensuyt. Premieremẽt se doit oster ce q̃ empesche a fossoyer/ & puis fouyr a houes & a piques & oster les herbes & la terre dehors/& apres faire les riues aĩsi cõme dessus est dit & ne doit on pas faire en terre de croye trop droitz ne trop roides fossez/ pource q̃ quãt la gelee dyuer seroit passee & la chaleur du printẽps viẽdroit tout se dissouldroit et trebuscheroit le bort desdictz fossez au fons:mais en terre ferme ou piereuse on le peult bien faire. Len faict deffense de pieux & de hayes quant on les peult auoir & les garnist on despines:car len aguise les pieux & les boute len en terre demy pied ou plus & puis les lye len ensemble de espines oũ de oziers ou autres lyẽs/ & tãt pl[us] y aura de pieux tãt mieulx vauldra et peuẽt estre mis loĩg de lautre deux piedz ou trois & y attacher au trauers quatre perches fort lyees ausdictz pieux & puis y mettre et lyer aucunes deffenses despines ou dautres choses:mais les deffenses q̃ sõt faictes de plantes despines ou dautres choses sont faictes par telle maniere. Len doit fouir empres ou len veult faire la haye & faire fosse dũg pied de pfond & dũg pied de large ou len mettra plãtes arrachees a vne palme lune loing de lautre & la terre q̃ sera leuee dudit fosse sera remise sur les racines & serree la encõtre/et puis se fera aux piedz des arbres vne fosse & la terre q̃ sen ostera sera mise cõtre lesd arbres & quant elle sera toute esleuee en hault len fera q̃ vouldra vng autre fosse & vne autre autelle plãtatiõ/& aĩsi plusie[ur]s foĩs faire fossez & planter & faire ainsi cõme dessus est

dit au premier liure au chapitre des cōbes & des cours. Et deuez scauoir q̄ ou il cōuiēt de necessite faire closture/len doit plāter seulement espines. Mais ou il nest pas si grant necessite et la ou len a peu de boys pour ardoir len peult biē plāter pruniers/ periers/ coigniers et telz arbres et semblables q̄ len peult ployer au tiers an et en faire vne forte et espesse haye et quant on les pert on les peult bien reparer & amēder/& quāt ilz sont bien espes et entrelacez on les dispose et lye ensemble bien et fort & les taille len en octobre ou en nouēbre et non pas pres de terre: mais vng pied par dessus: car au moys de mars ilz bouriōnēt pource mieulx & en font plus de gettons & aussi au moys de feurier. Et ainsi les lieux serōt tous tēps clos & deuiēdrōt chascun plus espes en gettāt hault et bas & au mylieu. De ceulx q̄ serōt plātez en plus haulte haye on les pourra laisser croistre et venir sans trēcher affin q̄lz puissent porter fruict ou pour edifier ou ardoir. Et peult on biē plāter aual au plus bas espines/pruniers/rosiers sauuages ou autres telz arbres q̄ soiēt poignās ou pleins dagaillōs. Et les arbres q̄ sont mis en la haye dēhault deffendāt lētree & clouāt le lieu par la multiplication des brāches cōme sont pruniers frāces et autres & si peuēt seruir au feu en la troisiesme ou quatriesme annee & si apportēt assez de fruict ou q̄ autres plantes y soyent mises comme sont ourmes / saulx/ peupliers/coigniers ou granatiers en lieux chaulx et attrēpez/ et p especial arbres q̄ de legier bouriōnent. Et deuōs scauoir q̄ se la terre est si froide & si seiche q̄ arbres y viennent a peine ou q̄ fort soit q̄lz y puissent croistre len y peult bien mettre plātes de coigs auec leurs racines pource quilz prouffitent bien en telles terres/& se cest tout vng chāp le ourme y est le meilleur entre les autres arbres et le peult len souuent tailler. Et si peult bien soustenir vignes pour auoir des raisins / et si faict belle verdure et plaisant vmbre aux personnes & aux bestiaulx & si y prēt on des perches & brāches pour hayes & si est bō a chauffer & a plusieurs autres choses. Quāt len porte plantes doulces de lieu en autre on les doit porter auec leurs racines biē couuertes et ordōnees q̄ la chaleur/ vent ou autre chose ne les puisse greuer. Et qui autremēt veult auoir arbres len peult cueillir les semēces au tēps q̄ les fruictz sōt meurs & les seicher au soleil et les semer en bōne terre au moys de decēbre/ou eniāuier/ ou en feurier & les nourrir & en la secōde annee apres ou en la tierce len aura dicelles semēces grāt copie & habōdāce darbres. Paladius dit q̄ len doit cueillir des buissons les semēces bien meures et aussi de lespine que len appelle buissons chiēnin & q̄ celle semēce soit mise trēper en eaue auec semēces dherbes et de foing/et puis soyent semees ou on vouldra auec ladicte foynee & q̄ len les laisse croistre/& oster ce q̄ peult nuire a la croissance ou printemps & la ou la haye sera len fera deux fossez loing lung de lautre lespace de trois piedz et de pied et demy de hault et par les costez len gettera la terre vers les gettons des semences tout doulcemēt et au trētiesme iour ilz se mōstrerōt/& pource q̄lz serōt tendres il leur conuiendra ayder a les soubstenir/ et entre eulx les espaces vuides se reioindront: mais ceste maniere occupe moult de terre et de temps a soy parfaire.

¶ De la prouision et deffence contre les eaues/fleuues et ruysseaulx. Chapitre.xxix.

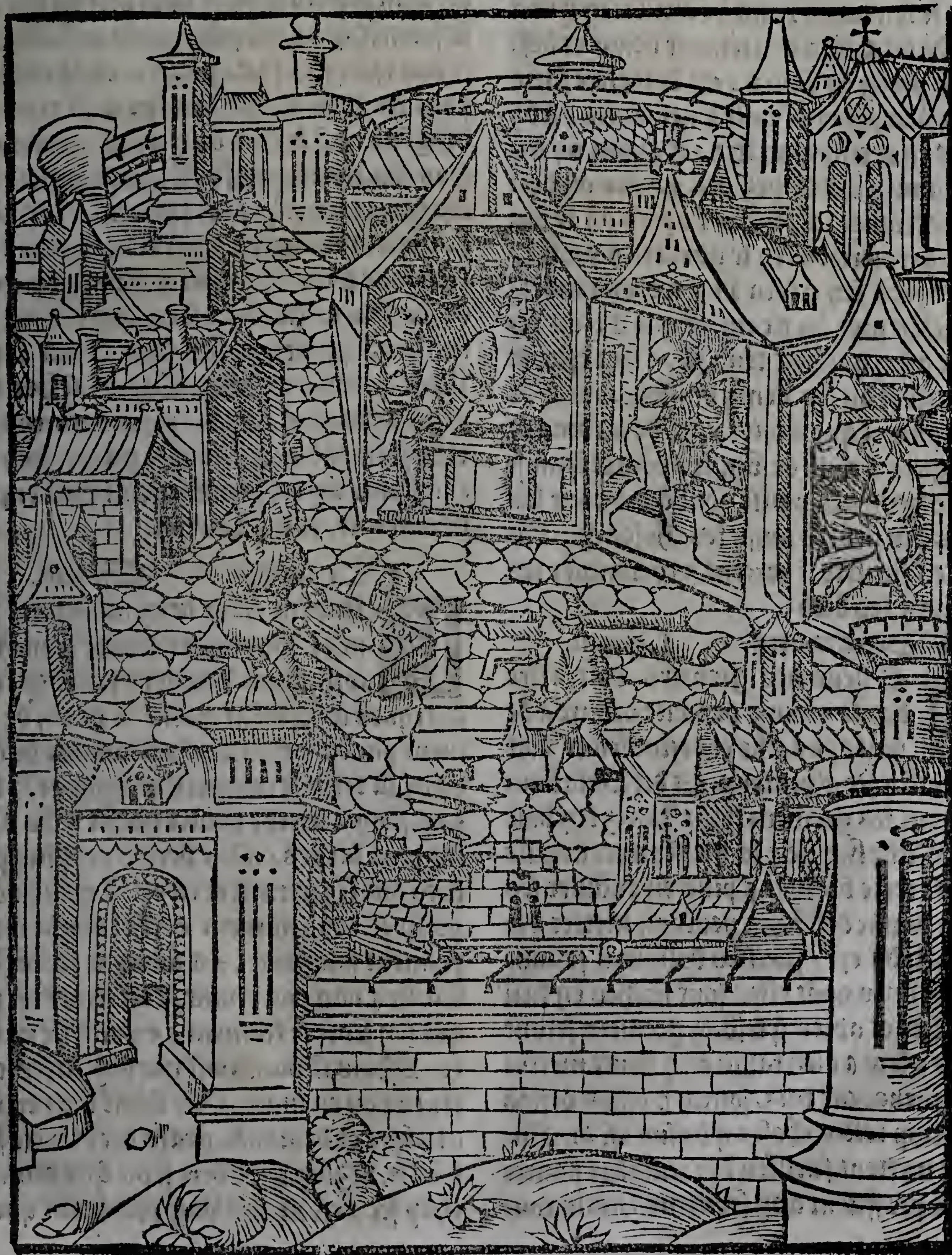


Les fleuues et les eaues courās par leur force et violence gastēt souuent les riues des champs & des lieux gaignables/& y font fentes et creueures et aucunesfois par leur croissance des eaues voisines elles couurent toute la terre desditz chāps gaignables se il ny a aucunes deffēses/ & pour y obuier conuiēt faire haultes & fortes deffēses de pieux & de cloyes/de plāches/de herbes/de pierres

⁊ de terre ⁊ les ioindre ⁊ lier en hault en forme de croix et les entrelacer ⁊ fort lyer/ car autremēt les bledz ⁊ gaignages pourroyēt estre to9 pduz/⁊ pource y doit on faire fortes deffenses ⁊ resistēce pour cōtredire aux eaues ⁊ se en aucunes parties les deffenses estoyēt foibles on les doit cōforter ⁊ rēforcer p bōne maniere. Et se les chāps estoyēt ia greuez en aucunes parties par les eaues len doit faire trenchees en celle ptie en telle maniere que les gēs ⁊ les bestes soyēt contrainctz de passer par la pour les defouller ⁊ affermer pour estre pl9 fermes ⁊ plus fors.

¶ Cy fine le second liure ⁊ ensuyt le.iii^e.

¶ Sensuyt le premier chapitre q̄ traicte de laire et place ou se doit mettre le fruict de lescorce.





Aire ne doit pas estre loing de la ville affin que les fruictz y soyent plus legierement & plus aiseement apportez & q̃ il y ait moins de doubte den estre defraulde du seigneur ou de ses procureurs en la cite qui est souspecõneuse. Laire doit estre pauee de pierre ou entaillee dune roche de montaigne ou se len nen a point de vieille len y doit getter de largille & destremper deaue et deffouler a piedz de bestes. Et doit estre laire en vng lieu plain & hault & net ou les bledz doiuent estre emmoncellez, et quant on les aura vannez & nettoyez des pailles on doit laisser le fromẽt rafreschir & apres on le portera es greniers ou len le gardera a proffit, & puis apres len y fera vng tect ou couuerture basse & pres du grain, et que il y ait fenestres affin quil soit tenu sec, & doit estre le lieu hault et ou les ventz puissent courir de toutes pars & que il soit loing de iardins et de vergiers & aussi de vignes pource q̃ ainsi cõme le fiens & la paille sont bons pour les racines des arbres aussi les choses qui habitent es fueilles si percent & corrompẽt les fromens & les bledz.

Des greniers. Chap.ii.



Le siege des greniers doit estre hault & loing de toute ordure & de toute punaisie et destables et doit estre froid & sec & venteux. Et dit Paladius que quant les greniers serõt faictz len doit prẽdre vieille huylle & la mesler auec argille ou autre terre boeuse, & puis en enduire les parois de par dedãs, & peult on mettre dedans ce q̃ dit est, fueilles doliuiers sauuages ou oliues quãt elles sont seiches en lieu de paille: et apres q̃ lesditz greniers seront fermes & secs & bien rassis on y peult mettre les fromens, car ratz, souris & telles bestes hayẽt trop telles choses q̃ dessus est dit. Aucuns y mettent fueilles de coriandre pource quelles proffitent aux fromens: mais toutesuoyes il nest riẽ plus proffitable aux fromẽs pour les bien garder q̃ aucunesfois les trãsporter en aucun hault lieu bien aere ou ilz puissent estre rafreschiz par aucũs iours & puis q̃lz soyent remis en leurs greniers. Columella dit que len ne doit point esuẽter les fromẽs & q̃lz empireroyẽt & q̃l les vault mieulx tresbien remuer par tout, & doit estre le midy au contraire des greniers. Et doit on aussi regarder ou le pauemẽt ou len met le fromẽt q̃l ne soit pas moiste ne foible: car il doit estre sec, fort, plain et onny et entier pour les souris. Et doit len aussi regarder diligẽment q̃ le lieu du grenier nexcede en trop chauld ne trop froid, pource que tous les deux corrompent le froment & luy ostẽt sa chaleur naturelle & sa vertu. Aucuns autres font puys & ionchẽt le fons & les costez de pailles et gardent bien que air ne humeur ny puisse toucher fors quant len en veult prendre et vser. Car ou lesperit ne peult attaindre il ny va point de corruption et le froment ainsi musse se garde bien par cinquante ans et le mil se peult garder plus de cent ans, ce dit Varron.

De auoyne. Chap.iii.



Lauoyne est de deux manieres. Lune est sauuage et lautre franche et commune. Lauoyne sauuage croist auecques le froment quant le grain de froment par trop grant desordonnance de tẽps ou de la terre se conuertit en auoyne, & le cõgnoist on a lherbe pource quelle a les fueilles plus larges, plus vertes, et plus poilues que le froment et en est le grain noir & poilu et deuient meur et chet auant que le froment soit meur. Et lauoyne franche est blãche & non pas poilue, & est semee au tẽps que len seme le froment & en autelle maniere. Mais il vauldroit mieulx la semer en feurier ou en mars. Elle vient bien en terre maisgre et demande grant air et terre semblable. Maistre Albert si dit q̃lle demande chãp sec & est meure vng peu auant que len

cueille le froment et se cueille lors. La semẽce ꝛ le feurre sõt bões pour nourrir cheuaulx muletz asnes et les semblables. Mais les gens ne vsent de lherbe ne du grain fors en cas de necessite. Toutesuoyes elle a vertu de relascher et de amollir toutes duresses et eflures ꝛ de nettoyer ordures/ce dit Platõ.

Des chiches. Chap.iiii.



Chiches est vne semẽce bien generallement congneue ꝛ a plusieurs differences/ car lune est blanche et lautre est sanguine/ ꝛ de ces deux lune est grosse ꝛ lautre menue. Apres lune est bien rouge ꝛ lautre est noire: ꝛ de toutes/celle q̃ est sanguine ꝛ ridee est la meilleure soit la grosse ou la menue/ et toutes les autres ont lescorce clere ꝛ polie ꝛ nõ ridee. Ce fruict croist trop bien en air attrẽpe ꝛ moiste ꝛ reqert terre grasse ꝛ moiste et seuffre bien terre de croye ꝛ rẽd la terre mesgre ꝛ seiche. On la doit semer en lieu chault au moys de feurier ꝛ en lieux attrempez en mars/ꝛ en lieux froidz en auril. Elle croist trop bien es fossez des iardins. Et quãt elle est meure on la cueille doulcemẽt sans oster les fueilles ne les herbes/ et est bon que au semer elle soit molle affin que elle naisce et lieue plus tost/ ꝛ quãt elles sõt tard semees leaue grasse du fiẽs leur est bonne ꝛ les doit len sarcler et nectoyer ainsi comme febues: mais les nues ꝛ le gros air leur sont moult greuables/ꝛ si perissent legieremẽt par larc au ciel quãt elles sont meures. On les doit cueillir quant les grains sont meurs ꝛ secs ꝛ que la lune soit bien auãt au decours. Selon ce q̃ dit ysaac/la chiche blãche est chaulde au premier degre/ et moiste au mylieu/ Mais la chiche rouge est plus chaulde et moins moiste. La chiche est de grant nourriture et amoistist le ventre mais elle enfle et engendre ventositez et pource elle croist en lhomme la semence de nature humaine/ et cõforte grãdement lusage de habiter a femme/car elle a en soy trois choses qui appartiennẽt a lusage de generation cest assauoir chaleur/nourriture et enfleure/et est bonne pour les estallõs ꝛ cheuaulx q̃ võt a moult de iumens: ypocras dit que les chiches ont deux natures quelles perdent ꝛ sen vont en leaue quant on les cuyt. Lune est doulceur/ et lautre saliue. Par la doulceur elles donnent bonne nourriture et multiplient aux femmes leur laict et si laschent le ventre/ ꝛ par la saliue elles dissoluent et amollyent les grosses humeurs et appetissent leaue de lorine et font venir aux femmes leur tẽps. Elles vallent a ceulx qui ont la iaunice et le foye eschauffe ꝛ aux ydropicques enflez/ et aussi a ceulx qui ont le corps plein de gratelle ꝛ de rongne quãt ilz se lauent de leaue ou elles sont cuytes pource q̃ elles nettoyẽt le corps. Selon Galien les chiches boutent hors les vers du ventre et si vallent a lopilation du foye/de la rate ꝛ de lamer/ꝛ aussi aydent a ceulx q̃ ont la pierre es rains pour ce que elles la brisent et en la vessie aussi. Mais elles greuent a ceulx qui ont playes ou escorcheures es reins ou en la vessie. La chiche noire est la plus duritique ꝛ apparetiue et vault mieulx en oeuure pource q̃lle est meilleure contre opilation de la rate ꝛ de foye/ꝛ cõtre la pierre/ ꝛ aussi cõtre les vers ꝛ par especial quant elle est cuyte auec ache et que len en boit le ius et la puree: mais la chiche blanche vault mieulx pour acroistre le laict aux femmes et aux hommes la semence de generation. Auicenne dit que les chiches si esclarcissent la voix et font meilleur poulmon que quelconque autre chose/ et pource en faict on brouetz ou tourtelles de farine de chiches/ꝛ se doiuẽt manger les chiches au mylieu du disner et non au commencement ne a la fin. Elles prouffitent moult au faict de generation et si font leuer le membre grandement quant on en boit la puree a ieun.

De la petite chiche. Chap.v.

La petite chiche demande air moiste et terre grasse et pleine de croye. Et toutesuoyes on la peult bien semer en terre ferme comme la febue ꝛ puis arer ꝛ fossoyer au tẽps de Janvier ꝛ de Feurier et au commẽcement de Mars. La moytie du boissel si suffist par raison pour semer autãt de terre comme deux beufz peuent labourer pour une iournee / cest bonne viande pour les bestes/mais les hõmes nen usent point sinon pour la famille en pain et auec autre grain et est bonne a ceulx qui traueillent moult grandement.

Du chanure. Chap.vi.

Chanure est de la nature du lin ꝛ pource demãde semblable terre ꝛ sẽblable air Mais il ne le cõuient pas arer tãt de fois cõme le lin/ꝛ toutesvoyes q̃ veult auoir bon chãure a faire cordes il le doibt semer en lieux tresgras ou il viẽgne tresbien ꝛ face grosse estoupe pour la grosseur de lescorce/ ꝛ de tãt quil sera seme en plus grasse terre de tãt sera il plus ramu et brãchu/ et q̃ en veult faire toilles et draps que il soit seme en moins grasse terre/ car il en sera moins ramu et branchu et en sera plus propre pour telles choses. Et lors aussi il sera bon pour faire rethz a pescher pource q̃ il se deffend mieulx contre leaue que ne faict le lin. On doit semer le chenneuiz en la fin de mars ꝛ au cõmencement dapuril/ et le doit len sarcler et nectoyer aux mais ou au coutel. On le doit cueillir quant les semences sont meures/ et le masculin q̃ a plus de semence se doibt lier deux faucillees ensemble et puis le mettre en vng lieu conuenable la semence de lung sur la semence de lautre/ et que les racines soyent au contraire de lautre part/et se doit couurir la partie de la semẽce de herbe ou de aucun estrain ꝛ mettre par dessus de la terre ou des pierres affin que la semence prengne acomplissement de meurete/ ꝛ quant il aura aĩsi este par six ou huyt iours/ on doit leuer les pierres ou terre/herbe ou estrain/ et puis mettre vng drap dessoubz la semence et lescoutre pour cheoir plus legieremẽt. Mais la femelle qui na point de semence doit estre toute cueillie ẽsemble p dix iours auant que le masle lors quelle commence a blãchir/et puis doit estre mise toute en eaue pour rouyr et la y laisser tant que lestoupe se puisse desseurer du tuyau/ et puis en est casse le boys et froisse quant il est subtil. Mais celluy qui est long et gros on le doit peler ꝛ traire hors du boys/ ꝛ se aucune chose y demeure on le doit mettre tremper en eaue et le seicher et puis prendre le bon. Et deuez scauoir q̃ de la semẽce toute dune nature naist vne maniere de chãure q̃ est plein de raiceaulx ꝛ a moult de semẽce ꝛ de graĩ/ ꝛ aussi en naist vne autre maniere de chanure qui na ne rainceaulx ne semence/ꝛ aussi encores vne autre maniere qui na q̃lcõque rainceau ꝛ si a moult de semence/ꝛ est la semẽce de chãure tresbõne pour petis oyseletz et la mangeuent tresvoulentiers.

Du froment. Chapitre.vii.

Froment est vne maniere de grain qui par dessus toutes choses est la plus conuenable pour corps humain pour cause de la semblance quil a auec nostre complexion. Il est plusieurs manieres de fromens dont celluy qui est nouuel dung an ou de moins est le plus conuenable pour nourriture et pour semer/ et celluy qui est plus vieil nest pas si bon pour nourrir ne pour semer / et aussi lung froment est moyennement long et blanc ou vermeillet et a lescorce subtille et deliee/ et est la farine de dedans tresblanche/celuy est le meilleur. Et si y a autre froment gros/ rond et blanc/ rouge ou claret. celluy nest pas si bon et la paste qui en est faicte nest pas si bien entretenãt et ne croist poĩt au cuire le pain q̃ en est faict/ꝛ la paste q̃ est faicte du premier est bien entretenant et en croist le pain au cuire.mais toutesfois

il ne donne pas si grant mesure au venir du châp côme le gros/pource q̃ le gros emplit plus la mesure au cômẽcement q̃l est batu et vâne & auant q̃l soit dessieche q̃ le menu. Et aussi le grain q̃ est venu de terre grasse est plus gros & mieulx reuenant au pois et plus nourrissant q̃ celluy qui croist en terre maisgre. Celluy q̃ croist en terre chaulde est plus chault/ & celluy q̃ croist en terre froide est plus froit/ & aussi celluy q̃ croist en terre seiche est plus sec & en terre moiste plus moiste. Il est vne maniere de froment q̃ est musse en lespi: et côbien quil ait les espis cours et quil soit plus dangereux au tẽps & plus tost empire de nuille q̃ lautre sicôme aucũs dient/toutesuoyes il multiplie plusieurs espis en nôbre/mais le gros & par especial celluy qui a les espis rouges combien q̃l porte longs espis et grans et nobles/toutesuoyes fait il peu despis en nombre/& lay ainsi congneu et apperceu. Tel froment croist ainsi côme en toutes terres habitables/côbien q̃l croisse mieulx et plus noblemẽt en contrees attrempees/sicôme au tiers au quart et au cinquiesme climatz: il demande terre grasse par mesure & de doulce saueur/ & luy est bône la croye/mais q̃lle ne soit pas trop pouldreuse ne de sablon/ il sesiouyst de estre en plein champ & hait châp vmbraige. Quant il est seme en lieux trop moistes et pleins deaue il forligne et fault/ et aucunesfois se côuertist en auoine & yuroye. Le froment de la costiere est plus fort en grain/mais il respôd mois a la mesure. On le seme en lieux froidz et pleins de neiges en la fin daoust & par tout le moys de septẽbre/et en lieux attrempez en la fin de septembre & par tout le moys doctobre/ et en lieux chaulx en la fin doctobre et par tout le moys de nouẽbre. Et en tous ces lieux se la terre est seiche & chetiue on la doit premier semer affin q̃ le froment ainsi seme puisse auoir ses racines auant yuer et quelles ayent aucune vigueur Et puis apres on seme les terres grasses/& qui les seme meures elles luxurient et font bastardie destrãges herbes qui nuysent au fromẽt/& suffist pour semer la terre q̃ peuẽt arer deux beufz en vne iournee dune corbis qui vault de ceste mesure vng. Et se au tẽps de semer la terre estoit trop seiche/ neantmoins on la doit semer/pource q̃ les grains espãdus par la terre se gardent mieulx aux champs q̃ es greniers/ et doit len ouurir la terre et couurir les grains pour les deffendre des oyseaulx et des bestes iusques a ce quilz soyent germez. Et se la terre est trop mole la gelee si la corrigera. Et sil y a eaue len la peult bien deffendre de aller au fons par la desriuer ailleurs/ et se la terre est attrempee le fromẽt sauldra hors de terre dedãs huyt iours ou enuiron sicôme dit Varron. La maniere de labourer les châps pour le froment est telle. On rera la terre diligẽmẽt selon la doctrine baillee es generatiôs/ & ẽcores sera trẽchee au socq/& puis fauldra couurir la semẽce & rôpre les motes/& apres nectoyer les fosses des motes petites/en les ostãt tãt de fossez du lôg côe des trauersais plus lôgs tout aual/a celle fin q̃ la pluye & les eaues cheans puissent aller frãchemẽt p tout le champ/& sans ẽpeschemẽt descendre aux fosses ordonnees/car se le fromẽt estoit en laict & q̃l cômẽcast a germer & les eaues y demouroiẽt/ elles estaindroiẽt le germe & toute la semẽce. Au moys de ianuier apres la gelee et la mole supfluite de la terre/ & es moys de feurier & de mars quant le fromẽt sera de quatre fueilles on le doit sarcler es mains et au coutel/ & oster toutes les mauuaises herbes affin que il ait meilleur croissance et viengne mieulx a meurete/ Mais on ne doit toucher aux fromens au moys de may/ pource q̃lz sont lors en fleur par huyt iours/& par quarante iours apres ilz sont parcreuz iusques a la meurete. Paladius dit que len doit ainsi faire de lorge et des autres grains qui ont singuliere semence. Len doit cueillir le froment quant

il est meur en lieux chaulx et secs au moys de iuing/ et en lieux attrempez au moys de iuing vers la fin et au cōmencement de iuillet/ et en lieux froidz en la fin de iuillet et au commencement daoust/ et est la maniere de cueillir les fromens assez commune. Quāt les fromens sont soyez on les peult laisser sur le chāp du matin iusques a tierce/ et par tout le iour se le tēps est doulx et bien attrēpe et puis le lyer: et pource q̄ les lyens et les espis viennent dung mesme bled on ne les doit pas trop laisser seicher quilz ne rōpent et quāt ilz sont lyez on les doit porter en laire ou soubz toict a couuert par faisseaulx meurs/ et tellemēt les disposer que pluye ne eaue ne les puisse greuer/ et apres les batre a fleaulx ou les froisser a cheuaulx: et toutesfuoyes les batre a fleaulx deliure mieulx le grain de la paille/ mais les fouler a cheuaulx est plustost fait et si en sōt les pailles mieulx disposees pour les bestes manger et sen deliurer mieulx des estranges semences et puis on les vāne et les met on es greniers pour les garder. Et se doit on souuent donner garde q̄ les tas des fromēs ne seschauffent daucune mauuaise et estrange chaleur et sil aduenoit on les doit mouuoir par les greniers et esuenter. Ou qui mieulx vault les porter au soleil et a lair/ et quant ilz seront rafreschis les remettre es greniers cōme parauant. Toutesfuoyes cest chose generalle et experte que tous grains excepte le mil se gardent mieulx et plus longuement en la paille que quant ilz sont batus et hors de la paille. Selon ce q̄ dit ysaac le froment est chault et moiste attrempement/ et en est lescorce chaulde et seiche et nettoye et mundifie/ mais aussi elle nourrist peu. Qui met lescorce en eaue chaulde et la frotte bien et puis la mette cuire et apres la couler/ leaue en vault a boire a ceulx qui ont le poulmon et le pis plains de mauuaises humeurs/ car elle les purge et nettoye. Mais qui la met en laict elle nourrit mieulx et qui la cuyt en vin meslee auec eaue/ et puis le mettre tout chault sur mammelles endurcies pour laict qui y soit arreste endurcy et espesse elles en sont amollies et gueries. ysidore si dit que la farine du froment meslee auec miel oste les taches et pustules de la face/ et qui la cuyt auec sein ou suif mesle en vin elle amollye les mammelles endurcies de laict fige et espris/ et aussi elle amollie et meure les apostumes et cloux/ elle relasche les nerfz indignez et endurcis comme spasmes et les relasche et adoulcist. Le leuain qui en est faict mesle auec sel si meure et ouure les apostumes. La nourriture de froment frais et nouuel vng petit cru enfle et engendre fleume/ elle esmeult douleur de costez et faict router: et quāt elle est rostie elle enfle moins et faict moins de ventositez/ et quant elle est cuyte en eaue elle enfle grandement et est de dure digestion et appesantit et engendre grosses humeurs et glueuses: mais quāt elle est biē digeree elle donne grant nourriture et conforte les mēbres/ et pource on la doit donner a ceulx qui trauaillent fort. Le grain de froment cuyt auecques laict faict bon sang et prouffitable nourriture. Mais q̄ en vseroit trop souuēt il engēdreroit opilation de foye et durte de rate/ et feroit la pierre es reins et en la vessie/ et par especial a ceulx q̄ ont les reins chaulx de nature ou par aucun accident. Nous vsons de paste de fromēt en plusieurs manieres. Celle qui nest pas leuee est visqueuse et enfle/ et est dure a digerer/ et si engendre enfleures/ opilations et douleurs et nest bōne fors a laboureurs/ et quāt elle est leuee elle nourrist tresbien. Quant elle est frite ou cuyte es cēdres elle ne vault riens/ pource quelle est dure dehors et visqueuse dedans et demye cuyte. Le pain en sa forme quant il est cuyt si a lescorce dure et delyee/ et pource son escorce/ cest a dire sa crouste nourrist trespeu/ et est dure a digerer/ elle boit lhumeur du corps/ et seiche et estouppe le ventre. Il ya moult de moelle et

dempe: mais elle est grosse & visqueuse/ moiste et enflant / et engendre fleume glueux/ Mais le petit pain est perce du feu & attait par tout & seiche le feu son humeur en la mie dont il nourrist moins et se depart du corps bien a tard et estoupe le ventre par especial quāt on le māgeut froid dung iour ou deux apres ce ql est cuyt. Et le pain q est de moyē ne quātite en forme & aussi de moyēne puissance. Le pain q est cuyt a trop grāt feu a la crouste dure & arse & seiche/ & en est la mie toute crue par dedās/ pource que la violence du feu endurcist tellemēt la crouste q la mie ne le sent point. La crouste ne nourrist poīt aincois cuyt & ard la gorge & la poictrine/ & engēdre trop sec sang/ & si serre le vētre. Et la mie q est crue & mole si engēdre grosses humeurs glueuses & ordes. Et tel est il qui le trait du four auāt ql soit cuyt: mais le moyē est le meilleur & plus naturel/ car il tresperce le pain tout par mesure/ et le pain qui est cuyt au bout tout le denier est le meilleur/ pource ql est cuyt tout dune semblable maniere hors et ens / mais celluy q est au my lieu est cuyt dessus & dessoubz & creu au my lieu/ & q en vse souuēt il enfle & faict les costez douloir & aussi faict le pain cuyt es cendres & par especial quāt le boys est menu et q il ard legieremēt il faict estre tout pesant. Le pain fraiz et nouuel est plus moiste et plus nourrissant/ & celluy q est dūg iour ou de deux est le meilleur/ pource ql est attrēpe par dehors & par dedās. Le pain sec est legier & seiche les humeurs & lestomac/ et engēdre soif & serre le vētre. Le pain de fromēt ou il y a du sel quāt il est cuyt par ordōnāce est de bōne digestion & engēdre sang cler/ & est le plus proffitable aux personnes qui ne traueillent point et q se reposent en delices/ mais il nest pas prouffitable a ceulx qui labourent moult pour cause de sa legierete et preste digestion. Mais le pain vng peu leue et sans sel et qui nest pas bien cuyt engendre vētositez & grosses humeurs: mais il est bon aux laboureurs q peuent bien digerer. Et le pain qui est grandement & fort leue & ou il y a du sel ne nourrist pas bien / car la vertu du sel seiche lhumeur de luy / et le leuain appetisse la mixtion & lattrempance.

¶ Des febues. Chap. viii.

Les febues les vnes sōt grosses & les autres petites & menues/ & les aucunes blanches / et les autres noires. Les vnes cuisēt legieremēt & les autres ne peuēt cuyre/ mais les blāches sōt les meilleures & cuysent le plus legieremēt. Les petites febues sōt les plus sauoureuses & plus plantureuses que les grosses/ mais les grosses sont plus belles. Febues peuent croistre en tous lieux habitables et en tout air. Elles demandēt terre grasse et pleine de croye et la elles font tenue escorce et deliee & cuysent legierement et croissent tresbien en terre moyēnement moiste/ mais elles ne viennent pas bien en sablon/ & celles qui y croissent ne peuent pas bien cuyre se la terre nestoit premier bien engressee de fiens dont elles amenderoyent. On les seme en estoubles et chaumes et en terre aree/ mais elles valent mieulx en la terre aree. Quant les lieux sont chaulx et attrempez on les doit semer en la fin de Nouembre et par tout le moys de decembre et elles sourdront incōtinent apres lyuer: & quant le temps est froit on les seme en ianuier et en feurier tantost apres que la terre peult estre aree apres les fortes gelees & valent mieulx en terre moiste que en terre seiche. On les peult aussi semer au moys de mars et par especial quant la terre est moult grasse & quāt on les seme bien tard en terre moiste elles en germent plus tost/ Et quāt on met les febues trēper deux ou trois iours en eaue de gras fiens auant quelles soyent semees elles en sont plus doulces a cuyre / et aussi telle mollification y prouffite moult quant on les seme en terre maisgre. Et quant on seme les febues il ne conuient ia casser les grosses mo

tes: car ce nonobstant et q̃lles fussent mises biẽ pfond en terre si viendroiẽt elles hors / et les doit on planter ou semer a vng dour loing dune de lautre / affin q̃ les branches ⁊ les fueilles se puissent dilater. Cest la semence dont la terre est moins greuee / ⁊ par especial quãt au cueillir on laisse la racine en terre. Mais toutesuoyes la terre nen est pas pource plus plantureuse se ce nestoit q̃ par accident le chãp fust moult moiste. Columella si dit que le chãp est approuue meilleur pour les fromens quant il a este vuyde lannee precedant q̃ il doit estre seme que celluy qui apporte febues. Et cest vray pour deux raisons. Lune pource q̃ les febues ont pris aucune ptie de la nourriture du fromẽt Et lautre quil na peu estre si prouffitablement are en este comme sil eust este vuyde. Selon Paladius les febues doiuẽt estre nectoyees de ronces ⁊ de toutes autres herbes si tost cõme elles apparẽt quatre doidz par dessus terre / et apres doiuent estre sarclees quãt les herbes nuysans croistrõt entour / ⁊ en vallent mieulx et fructifiẽt plus / et qui les brise elles viẽnent aussi bien cõme entieres. Les febues sont en fleur par quarante iours en may et en iuing et si croissent auec ce / ⁊ ainsi est il des pois et de tous grains q̃ ont double semence pour potages. On doit cueillir les febues au moys de iuillet quãt la lune est en decours / ⁊ auant soleil leuant aincoys que la lune sen aille ⁊ puis quelles soyent batues ⁊ escoussees / et quant elles seront refroidees on les mettra en grenier / et par ainsi elles nauront point les mousches ne les vers q̃ les rongent / ce dit Paladius. Varron escript que les febues et les autres grains de potages se gardẽt moult bien en vaisseaulx ou il y a eu lhuylle / mais que ilz soyent frotez de cendres par dedans. Sicõme dit ysaac / les febues q̃ len mangeut vertes sont froides ⁊ moistes au premier degre et engendrent grosses humeurs ⁊ crues / et enflent ⁊ font ventositez ⁊ nuysent grandement a lestomac. Et les seiches ⁊ parfaictement meures sont froides ⁊ seiches au premier degre / ⁊ font mauuais sang ⁊ enflent la chair / et la dilatent et font au corps humain ce q̃ le leuain faict en la paste / et font es haultes parties du ventre grãdes ⁊ grosses enfleures / dont les fumositez qui montent au chef nuysent tresgrandement au cerueil / ⁊ font songer les songes et corrompus / et pource que les febues ont de leur nature telles proprietez on ne leur peult pas oster / mais on les peult bien appetisser / sicõme il est prouue par experiẽce / car les personnes qui vsent chascun iour de febues seuffrent indigestions et enfleures / pose q̃ ilz fussent tres sains ⁊ nectz. Elles nectoyent tresbien et pource sont elles bõnes contre lentilles ⁊ pour nectoyer le cuyr du visaige a ceulx qui par coustume sen lauent de la farine cuyte. On cuyt les febues en plusieurs manieres. Les aucunes sont cuytes en eaue / et les autres rosties. Celles q̃ sont cuytes en leaue sont les meilleures pource q̃ leaue leur oste grãt partie de leurs vẽtositez ⁊ de leur grosseur / par especial quant la premiere puree en est gectee ⁊ q̃lles sont parcuites en autre eaue / et les peult on mettre cuyre en deux manieres / les vnes auec leurs escorces ⁊ les autres sans escorces. Celles q̃ sont cuytes en leurs escorces sont dures a digerer et de grosse enfleure / car la stiptiquite de lescorce nẽpesche quelles nyssent hors du ventre / et leur longue demeure au ventre engẽdre enfleure et ventositez. Et celles q̃ sont cuytes sans escorces si enflent moins ⁊ sont tost digerees / et q̃ mesle du ius des febues auec choses eschauffans comme poiure ⁊ huille cest vne parfaicte medecine au faict de mariage. Qui mãgeue febues auec mente / origan / cõmin et telles choses / leur enfleure et leurs vẽtositez en appetissent moult. Qui les rostit elles en enflent moins et en ont moins de ventositez / mais elles sont trop dures a digerer: toutesuoyes qui gecte de

leaue dessus apres ce quelles sont rosties et quelles soyēt mangees auec mēte/origan ⁊ cōmin elles perdent leur durte. Qui donne chascun iour a manger aux beufz bien largemēt febues cassees ilz en sont tātost gras ⁊ en sont par ceste maniere engressez vieulx beufz ⁊ grās en quinze iours par les sages du mestier/⁊ si en est leur chair renouuellee Auicenne dit que leur rectification ⁊ adressement est la prolongation de leur infusion et trempeure ⁊ la bonte de leur cuiture ⁊ les māger auecq̄s poiure/ sel et huylle et telles choses. Les meilleures sont les plus grosses ⁊ blanches ⁊ q̄ ne sont point percees de vers ne de mousches. Leur propriete si est q̄lles trēchēt les oeufz des gelines q̄ en sont nourries/⁊ quelles font songer songes destrāges pensees et troubles/⁊ q̄lles font venir gratelle ⁊ freische mēgoison. Et lemplastre des escorces des febues mis sur la pēnilliere de lenfant il y deffend le poil a venir / et aussi quant on le met souuent sur aucun lieu rez de nouuel. Les febues nettoyent en la face vne maladie nommee morphee/⁊ par especial auec lescorce/⁊ si en ostent le drap et les lentilles ⁊ dōnent bōne couleur. Emplastre faict de febues est bon cōtre les apostumes des mammelles et quāt le laict est endurcy dedās: ⁊ quāt febues sont cuytes en eaue et vin aigre auec leurs escorces ⁊ vault moult a vieil flux de vētre ⁊ a dissintere. Plinius dit que qui boit le brouet des febues cuytes il vault moult au poulmon et le nettoye et guerit les apostumes des mammelles / et quāt le laict est endurcy dedans: ⁊ qui met celle puree auec roses ce guerist la luieur/la perseur / la douleur et les lippes des yeulx. Qui masche les febues et les met sur les tēples elles deffendent que les humeurs reumatiques qui descēdent aux yeulx ny viennent. Item la febue fendue parmy et puis assise sur vne veine trenchee lempesche a seigner et la restraint. Les febues arrestent le laict decourāt des mammelles ⁊ lempeschent a couler. Qui broye febues et les cuyt auec suif de mouton ou autres gresses elles valent a podagres ⁊ arketiques qui les met sur le lieu comme vng emplastre. Qui les cuyt en vin aigre ⁊ les met au cōmencemēt sur enfleures ⁊ boces de apostumes elles les resoluent et reboutēt. Quāt les febues sont en fleur elles couuoitēt tresgrādemēt leaue et quant les fleurs en sont hors elles ne demandent fors seicheresse. Et dit len que les febues ne peuēt cuyre en eaue de mer ou en eaue salee/ ⁊ que es ysles de la mer occeane il naist febues q̄ de elles mesmes ne peuent estre cuytes / ⁊ q̄ en Egypte il naist febues espineuses qui sont longues de dix coultees lesquelles font prendre les cocodrilles / car ilz sen fuyent affin que leurs yeulx ne soyēt blecez des espines dicelles febues.

¶ Du far qui ressemble a speaultre. Chapitre.ix.

Far est semblable a speaultre / mais il est plus gros en herbe et en grain. On le seme au tēps que se doit semer le fromēt ⁊ speaultre/⁊ suffist vng corbillon pour vne iournee de beufz: cest bōne viande aux sains et aux malades. On le cueille et nettoye comme le froment ⁊ est de complexion attrempee ⁊ nourrist assez bien ⁊ conforte et engendre bon nourrissement/ et est plus restraignant quil ne soit laxant.

¶ Des faseolz. Chap.x.

Les faseolz sont assez congneuz: les vngs sont blancs ⁊ les autres rouges. Ilz demandent telle terre cōme le pannic/⁊ entre le pannic ⁊ les chiches les peult on bien semer a prouffit. On les seme aussi es iardis auec les choulx ⁊ les oignōs et si viennent bien en moins delyee terre/et si les seme len en tel tēps comme les choulx et oignons/et de tant cōme la terre est plus grasse en doit on moins semer et les faire plus clers / et les doit len souuent nettoyer des herbes / et cueille len cosses ou escorces lune apres lautre quāt len appercoit a leur

blancheur quelles sont meures ꝛ les met on seicher au soleil sur draps ou langes. Les rouges sont chaulx ꝛ moistes au mylieu du secōd degre/ꝛ les blancs moins chaulx dūg petit et plus moistes. Et le scet on a ce que leurs grains ne peuent seicher ainsi comme les autres / et se on les seiche si ne les peult on garder longuemēt. Ilz engēdrēt enfleures/ventositez ꝛ grosses humeurs et grant fumee qui remplist la teste / et faict songes treshorribles/mauuais ꝛ corrōpuz. Auicēne dit qlz engēdrent grosse humeur/mais q̄ la saueur en oste leur mauuaistie nuisāt ꝛ aussi faict le vin aigre auec sel/poiure ꝛ origan.

De git autrement dicte neelle. Chapitre.xi.

Git est vne semēce noire comme vng triāgle dōt lherbe naist es fromens speaultres ꝛ seigles/ꝛ en cōmun langage on lappelle gueronus ou gutrenus/et faict fleurs rouges en maniere de clochettes/et est chaulde et seiche au second degre. Elle a vertu de dissouldre et degaster cōtre les opilations de la rate et des reins ꝛ cōtre la passion des boyaulx ꝛ la doulceur de lestomac q̄ procede de ventosite qui en vse en ses viādes de la pouldre. Et contre les vers du vētre len dōne la pouldre auec miel/ꝛ puis on faict vng emplastre de la pouldre auec ius daluyne ꝛ le met on entour le nombril.

De yuroye autrement dicte droe. Chapitre.xii.

Droe ꝛ yuroye est tout vng elle croist entre les fromēs quant le temps est sec ꝛ corrōpu/elle a vertu ague ꝛ venimeuse/ elle faict opilations et si enyure et trouble lentēdement. Qui la cuyt en vin auec fiēte dasne ꝛ semēce de lin ꝛ en faict emplastre il vault a casser ꝛ dissouldre apostumes et escroelles. Qui la cuyt auec lescorce de la racine ꝛ la met sur vieilles playes ꝛ ia pourries elle les nettoye et guerist. Elle ard le fromēt pource quelle attraict a soy sa nourriture/ ainsi cōme le pauot faict de lauoyne et les choulx de la vigne/ car ilz lardent ꝛ seichent toute/ce dit Albert.

De lentille. Chap.xiii.



La lentille est vng grain cōmun ꝛ desire lieu tenue ꝛ pouldreux. Et cōbien quelle vienne en lieu gras / toutesuoyes luy vault mieulx le sec:car elle est tost corrōpue de luxure ꝛ dhumeur. On la seme en la lune douziesme de feurier/ et suffist vng boicel pour vne iournee de beufz / sicomme dit Albert. Pource q̄ la lentille croist ꝛ viēt tost q̄ veult fumer le chāp ou on la doit semer/on le doit fumer de fiēs sec auant le semer et le laisser quatre ou cinq iours sur le champ ꝛ puis le mesler auec la terre ꝛ apres la semer. Paladius commande que on le face ainsi affin q̄ elle viēne ꝛ croisse bien ꝛ tost. La lentille est froide au premier degre ꝛ seiche au tiers son nourrissemēt est gros ꝛ est de dure digestiō. Elle faict sang melencolieux ꝛ q̄ la māgeut auec les escorces elle rēplit le ceruel de grosse fumee ꝛ melēcolieuse/ ꝛ si est cause de douleur ꝛ de faulx sōges ꝛ paoureux. Elle faict vētositez ꝛ enfleures ꝛ cōstipatiōs/ꝛ pource elle nuist a lestomac par dessus tous les autres grains/ꝛ aussi au poulmon/ a la dyafragme/ aux pellettes du ceruel et aux autres nerfz des petites peaulx/ꝛ par especial des yeulx:car elle leur attainct ꝛ seiche leur humeur / elle griefue mesmes aux yeulx sains/ ꝛ par cōsequēt encores plus aux foibles ꝛ malades. Et cōclus qlle griefue a cōplexion seiche. Mais elle vault bien aucunesfois a ceulx q̄ sont de cōplexion moiste q̄ les cuyt sās lescorce. Elles vallēt aux ydropiques: mais quāt lescorce y est elles nuisēt grādement pour lenfleure ꝛ vētositez qlles font. La grāde ꝛ la nouuelle est la meilleure a cuire ꝛ a manger/ ꝛ aussi a medecine que la petite vieille et dure/ et qui la mesle auec cendre elle sen garde mieulx.

De luppins. Chap.xiiii.

Les luppins sont semez pour cause dengresser terres ou vignes ou pour cueillir la semence. Les luppins que len seme pour engresser doyuent estre semez au moys daoust ou quant les grappes sont cueillies es vignes et les coeuure len es terres a la charrue ⁊ es vignes a houes/⁊ apres au moys dauril ou de may quant ilz seront venuz et creuz on les retournera en terre/ ⁊ ainsi cest tresbonne gresse pour les terres et apres on y seme du mil et du pannic ⁊ quāt sera faict on y semera du froment. Et vault mieulx pour les vignes la gresse des luppins que du fiens pource que il empire la saueur du vin. On les seme biē apres moissōs es chaumes ⁊ estoubles ou fauaz es terres bien arees par deux fois ou entour le cōmencement daoust. Et puis au moys doctobre on les taillera a houes ou a socs empres terre et la mettra len par fosses sur lesquelles len semera le froment/et puis on le couurira de terre a vng soc et lors le grain sera tresbon. Et en lannee ensuyuant len y pourra mettre du seigle ou du froment / et en ce mesme temps len pourra entre le pannic faire ces choses en sa seconde sarculation/⁊ quant le pannic sera cueilly ces luppins demourront pour engresser le champ au fromēt selon la maniere dessusdicte. Et en met on deux corbillōs ou plus en vne iournee de beufz. Mais les luppins q̄ sont semez seulement pour auoir la semēce si doiuent estre semez au moys doctobre ⁊ en nouēbre/⁊ suffist vng corbillon pour vne iournee a beufz. On ne doit point semer luppins en champ croyeux ne lymōneux. Car luppins hayēt croye ⁊ aymēt terre pouldreuse ⁊ seiche. On ne doit poīt sourfouller les luppins pource que ceulx q̄ sont sourfoullez seichent ⁊ estaignent: car ilz nōt q̄ vne racine/⁊ aussi ilz ne le desirent mye: car ilz griefuēt assez les herbes sans ce q̄ le laboureur y trauaille. On les cueille au moys de iuingt ⁊ de iuillet ⁊ le peult on tātost porter hors de laire: mais on le doit mettre en grenier loing de lhumeur/ et ainsi on le pourra garder longuement/et par especial sil y auoit cōtinuellemēt fumee dedans les greniers. Selon ysaac luppins sont chaulx ⁊ secs au secōd degre/les aucūs sont amers et sont chaulx de leur nature/et valent en medecine/⁊ les autres sont doulx et sans saueur. La farine de luppins auec miel vault cōtre les vers du vētre. Et aussi vault a ce le pain q̄ est fait de farine de luppins ⁊ miel et aluyne quāt on le mect sur lestomac/⁊ encore vault mieulx qui y adiouste vng petit daloes. Ceste mesme farine meure ⁊ rōpt les apostumes. Auicenne dit q̄ les luppins amollient les cheueulx ⁊ nectoyent la face ⁊ en ostent le drap ⁊ la morfee/⁊ par especial quant on les cuyt en eaue de pluye iusques a ce q̄lz se dissoluent. Aucuns dient que la farine de luppins brusle ⁊ ard le poil velu ⁊ ne seuffre point q̄ lautre reuiengne. ysaac dit q̄ qui laueroit les lieux ou il y ait punaises de leaue ou les luppins ayent este adoulcis que elles mourroiēt. Les luppins adoulcis sont de gros nourrissemēt ⁊ si sont durs a digerer/⁊ pource ilz font grosses humeurs gluans ⁊ visqueuses.

¶ Du lin Chap. xv.

Le lin desire air attrempe et terre dissoulte grasse ⁊ deliee. Et de tant comme elle est plus grasse de tant sont les estoupes plus grosses/et de tant comme la terre est plus mesgre/ de tant en sont les estoupes plus menues/et en mesgre terre cōmunement il y croist peu de lin ou neāt. Selon loppinion cōmune la terre est moult empiree ⁊ traueillee de porter le lin ⁊ en amesgrist fort/et pource il la conuiēt fort fumer de bon fiēs ⁊ la bien ayder q̄ veult cōtinuer a la semer de celle semence. Pour semer lin la terre doit estre aree vne fois auāt yuer affin q̄ les motes soiēt mises en pouldre auāt lyuer/⁊ puis soit aree vne autre fois le plus tost que len pourra apres yuer/⁊ puis soit espurgee ⁊ encore aree cinq ou six fois / et tāt

quelle semble estre toute pouldre et que a la premiere fois quelle soit labouree bien parfond/et a la seconde moins/et a la tierce encores moins/et tousiours ainsi en diminuāt la parfondeur iusques a la derniere fois/et puis demy auril iusques en la fin dicelluy il faict tresbon le semer en la pleine terre/et apres tourner la terre vne paulme par dessus la semence. Et en ceste semaille selon la coustume Dalexandrie ou il croist tresbon lin/il suffit dung beuf pour mener vne charrue / et deux ioins ensemble deux charrues et lune charrue apres lautre ou quelle la tiēgne par le lōg du bras ou vng petit plus et le traye a vne corde et q̄ chascune charrue ait son bouuier q̄ la maine et conduye. Et suffisent trois corbillons de semence ou peu plus pour la iournee dung beuf / et prouffitera bien la semence se le champ est ainsi laboure et bien purge et nectoye apres ce quil sera semé. Et se le temps estoit trop sec il seroit bon de larrouser. Et le peult on semer des auant yuer en lieux chaulx esquelz le lin q̄ est leue nest point blece de froit et vient trop mieulx en terre moyennement croyeuse que en pouldreuse / et si nest point de necessite q̄ la terre croyeuse soit grasse ne quelle soit aree plus de deux fois: mais que la terre soit mise en pouldre/et quant le lin aura este seme le meilleur est que la semence soit couuerte et traicte dune herse despines et la terre aplaniee/et encores vault mieulx que la herce soit tiree a vne corde par vng homme que p beufz pour escheuer le grief de la terre et le peult chascun scauoir. Ceste semence peult estre nectoyee par deux fois: Car lentortillement et le podagre du lin dont il est enuelope si lestaint / et pource on le doit arracher et bien extirper auant quil senuelope entour le lin combien q̄ le lin soit bien blece daller autour quāt il est grāt / et pource celluy qui le nectoye se doit bien secourcer et tousiours nectoyer aux mains deuāt soy: mais quāt on le nectoye la premiere fois lē peult bien aller parmy pource q̄l est encores ieune et petit et peult reuenir. On le cueille quant il est meur et que la couleur iaunist. Et le doit on mettre a couuert en grenier le iour q̄ on le cueille affin quil ne soit mouille de pluye ne de rousee / et doit estre lye par faisseletz et puis escoux a mailletz de boys pour auoir la semence et puis se doit porter le lin en leaue et tremper quatre ou cinq iours / et quant leaue sera pourrie il y aura este suffisamment/ et se elle nestoit corrompue quil y soit laisse iusques a sept iours et conuient que la chair de lherbe soit pourrie et q̄ lescorce dont est faicte lestoupe soit sans corruption. Qui veult on le peult trop bien meurer a la maniere de millan. Quant il est meur on le cueille sās les autres herbes qui y sont meslees et le met on en petis faisselletz qui se lyent dherbe de ionces ou autre chose et le met on seicher en vng champ et le conuient garder de pluye et dautres eaues/ et par especial quant il est sec / et puis on le porte a couuert et le garde len iusques en aoust que la necessite de batre est acomplie. Et lors len oste la semence et porte len le demourant a leaue et le mect on dedans et le doit on souuent remuer et bien plonger dedās et mettre par dessus du merrien ou des pierres pour le mieulx faire tenir en leaue et q̄ il y demeure par demy iour sans plus/ et quāt il est ainsi bien baigne on le doit rapporter a lhostel et le mettre tout ensemble en vng mōcel soubz couuerture empres le mur et le couurir del feurre ou de pailles et le y laisser par trois iours ou il se eschauffera et se meurira/et quant il sera refroidy et faict tendre et legier ou que les semences qui y sont demourees commencent a germer ou q̄ lesponte ostee de la chair par soy nest point brisee la meurete sera lors acōplie. Et lors chascun faissel sera diuise en trois ou quatre grans poigniees et soiēt lyees auec le lin et quelles soiēt bien seichees et mises en garde et puis apres on le pourra appareiller en

chascun temps de lan ainsi quil est par tout acoustume. Et pour scauoir quant il sera meur a point/se on le treuue en leaue si mol ql nait point de roideur lors est il meur. Et aussi on le cōgnoist a ce q̄ se len en prēt vng peu et soit mis hors de leaue et seiche / se la chair et lestoupe se departēt legieremēt il est meur / et se il nestoit assez meur lestoupe en seroit plus forte ⁊ plus blāche/ mais elle ne se departiroit pas si legierement de la chair et seroit plus dure a filler/et se il estoit plus meur q̄ il ne deuroit lestoupe en seroit moīs forte et se departiroit plus aiseement de la chair ⁊ seroit plus blanche ⁊ plus aisee a filler / et puis lors se deuroit leuer et batre de mailletz de boys pour en mettre hors la chair et apres le mettre au chault soleil / et quāt il sera eschauffe le mettre ensemble en draps chaulx ⁊ le couurir. Et quant il aura ainsi este par aucunes heures le gramouillir ⁊ le froter: car en ceste maniere on le nettoye tresbien sans rōpre lestoupe ⁊ elle se rōproit qui la gramoilliroit ainsi tost qlle viendroit du soleil. Et se le lin estoit moiste il le faul droit appareiller de draps chaulx pour estre bon a gramoillir/⁊ puis a espees de boys se doit acomplir toute la mōdification ⁊ apres on le pigne/cerence ⁊ file. Selon Auicēne la vertu de la semence de lin est pareille a la semence feuegre/elle est chaulde au premier degre et attrēpee entre sec et moiste. Qui en prent auec sel ⁊ poiure de la semence elle esmeult fort a luxure.

¶ De lorge. Chap.xvi.

Orge seuffre tout air ⁊ desire terre grasse pour tresbien venir et aussi il viēt bien en terre moyēne ⁊ est mieulx en lieu cler ⁊ ouuert que en lieu vmbrage. On le seme en tel tēps ⁊ en telle maniere cōme fromēt. Il demeure sept iours soubz terre sicōme dit Varron/⁊ lors il vient dehors. Les grains des potages demeurēt ciq iours soubz terre fors q̄ la febue. Albert dit q̄ on le peult semer au commencement du printemps et peult estre faict chascun des deux: mais il vient plus tost a meurete de semer tard. Il y a vng orge q̄ len appelle marzolun ou secorgon qui est seme par tout le moys de mars ⁊ au cōmencement dauril ⁊ est meur en iuillet. Len treuue orge q̄ se nettoye a batre cōme froment. Et cestuy se doit aussi semer comme le froment et suffist pour semence de vne corbeille a vne iournee de beufz. On cueille lorge et se nettoye comme le froment/⁊ pource on le doit cueillir quant il est meur auant q̄ les grains cheent pour la brisure des espis pource quil nest pas vestu de telles fueilles comme le froment. On le prent a tous les espis et tiges et le mect on gesir par aucun temps aux champs/ pource quil se y forme et agrandist / on le bat comme le froment. Selon ysaac ⁊ Auicenne lorge est froid ⁊ sec au premier degre et a vertu mondificatiue et colatiue ⁊ seiche plus q̄ la febue/⁊ pource deliure il mieulx de lenfleure. Orge et froment sont plus nourrissans et sont plus a louer que les autres grains: mais lorge est le plus tost digere/ et pource il est plus tost dissoult et adelye des membres. Galien dit de lorge ⁊ de la febue q̄ selon medicine pour ce quilz sont attrēpez ou pres de mesure ilz seruent en plusieurs lieux en medecine comme cire et huylle pour emplastres et oignemēs. Et faict on de lorge vne cōfection tres prouffitable. Premierement on le cuyt en eaue ⁊ puis on le seiche a rostir/et apres on en faict farine ⁊ le cōfist on auec succre. Ce vault en este a refroidir lestomac ⁊ le foye ⁊ oste la soif ⁊ vault trempe en eaue ⁊ que on le boyue ou mangeue dur. On en faict ptisanne par telle maniere affin que lescorce en puisse yssir. Len prent vne mesure dorge et neuf deaue ⁊ les cuist on tant qlz viēnent a vne mesure ⁊ puis on les coule ⁊ boit. Ce vault a garder sante et a amoistir le corps et qui vouldra plus ramoistir le corps si y mette vng peu de vin aigre ou de la semēce

de pauot blanc. Ptiſanne ſi engendre treſ-
cler et treſparfaict ſang en perſonne ſaine
qui en vſe ſouuent et ne nourriſt pas moins
que pain et la dõne len aux ſains: mais len
la donne aux malades en diuerſes manie-
res ſelon les qualitez de leurs maladies et
qui veult eſtaindre ſa ſoif et la chaleur de
foye ſi en boyue comme deſſus eſt dit. Qui
veult quelle ſoit mundificatiue et fort cola
tique que elle ſoit beue auec leſcorce. Et qui
la veult refrigeratiue et laxatiue que len
mette dedãs du miel violat au matin quãt
elle ſera cuyte/ ⁊ qui la veult prendre pour
loppillation du foye len doit cuyre auec des
racines de ache et de fenoil et la prendre a-
uec oxizacre. Aucuns autres dient que la
ptiſanne ſe doit faire en la maniere qui ſen-
ſuyt. Len cuyt treſbien orgemonde en eaue
et apres eſt coule parmy vng drap et en eſt
faicte la farine en ceſte maniere. Len prent
orge bien munde et eſt mis en la meule et
puis eſt la meule tournee vng peu eſleuee
affin que la farine ſoit aucunement groſſe.
Et quant telle farine eſt longuement cuyte
en eaue ceſt treſbonne viande a gens qui
ſont en fieure/ et par eſpecial a ceulx q̃ ont
apoſtumes es parties eſpirituelles. Aui-
cenne dit que lorge a les proprietez deſſuſ-
dictes du ſeigle. Qui faict oignement de
ceſte farine et de fort vin aigre ⁊ le mect en
maniere demplaſtre ſur lieu rongneux de
laide rongne et vieilles dertres/ il gueriſt.
On en faict auſſi vng emplaſtre auec chair
de coings et vin aigre pour mettre ſur po-
dagre ⁊ il deffend que les ſuperfluitez flu-
ans ne viengnent aux ioinctures. Leaue de
lorge vault aux maladies du pis/ ⁊ quãt on
la boit auec ſemẽce de fenoil elle faict venir
aux mammelles du laict largemẽt et telle
eaue refroide ⁊ adulciſt la fieure/ ⁊ ſe la fie
ure eſt chaulde elle eſt bonne pure/ et ſe elle
eſt froide elle eſt bonne auec ache ⁊ fenoil.

¶ De milique ou milice
Chapitre. xvii.

Milique ou milice eſt vne herbe de-
quoy ie nay riẽs trouue es aucteurs
en eſcript et ſi eſt treſbien congneue
p̄ deuers nous. Il en eſt de deux manieres:
car lune eſt rouge et lautre eſt blanche/ et
ſi en treuue len vne autre eſpece qui eſt en-
cores plus blãche q̃ mil/ ⁊ encores y a q̃ lune
croiſt moult ⁊ lautre peu/ ⁊ ſi en y a vne q̃ de
meure longemẽt au chãp ⁊ ceſt la plus grã-
de/ ⁊ lautre eſt meure en peu de iours cõme
le mil ⁊ croiſt peu en herbe cõme le mil/ elle
demãde terre graſſe ⁊ luy vault mieulx la
croyeuſe q̃ la pouldreuſe/ car elle ameſgriſt
trop la terre pour la grãt nourriture q̃l luy
fault ⁊ deſire terre moiſte comme de palus/
et y vient treſbien quant on la laboure pre-
mieremẽt/ car pour la grãt greſſe le fromẽt
et la febue y periroyẽt ſi ce neſtoit que len y
euſt auant ſeme de la milice q̃ euſt degaſtee
la greſſe ſuperflue. On la ſeme en terre pa-
ſtineuſe ou en ferme/ ⁊ ſi peult on ſemer des
febues es foſſes ⁊ en tous lieux ou elles ſe-
rõt cleres venues. Et en la ſecõde ſarclatiõ
des febues tantoſt q̃ les febues ſeront arra-
chees on les ſarclera. On les ſeme en air at-
trẽpe en la fin de mars et au cõmencement
dauril ⁊ en air froit plus tard/ ⁊ y fault peu
de ſemẽce/ car la .viii. part dune corbeillon-
nee ſuffiſt pour vne iournee de beufz. Celle
qui eſt petite ſe ſeme en tel tẽps cõme le mil
et demeure autãt aux chãps. La ſemẽce de-
meure ſoubz terre .xv. iours ou vingt auãt
quelle naiſce/ ⁊ quãt elle eſt nee cõbien q̃ mi
lice ſoit petite/ toutesfoyes on la nectoye biẽ
entour la fin de auril ⁊ le commẽcement de
may/ et lors on la delaiſſe affin q̃lle germe
mieulx ⁊ yſſe plus largemẽt lors de la raci
ne/ ⁊ apres au moys de iuing on le fronce ⁊
nettoye la ſeconde fois/ ⁊ lors on doit aſſem
bler la terre entour lherbe pour la garder
de cheoir ⁊ du ſoleil deffendue. On la cueil-
le au moys Daouſt ou de Septembre en la
trenchant empres terre/ ⁊ puis empres les
eſpis qui en veult auoir lherbe et les tiges/

et qui ne la veult auoir ainsi si flechisse les espis a perches/ et puis les couppe et les met te en faisseaulx et soyent les tiges laissees aux champs sur les racines. Il conuient en la iournee de beufz seize corbeillonnees ou enuiron de moyenne milice. On la doit sei-cher tant comme len peult apres ce quelle aura este batue ou foulee de cheuaulx / et puis la mettre en lieu sec et plein de vent af fin que se elle estoit trop fort entassee q̃ elle neschauffast et corrompist lherbe/ et les ti-ges sont bonnes a couurir maisons et a get-ter sur les voyes en temps deste et quant ilz sont seiches elles sont bonnes a chauffer les febues. Et sont bõnes pour enueloppet les tiges des saulx que les bestes ne les escor-chent et que la chaleur du soleil ne les arde. La semence de milice est bonne aux porcs et aux beufz/et aussi en peult on donner aux cheuaulx et en temps de necessite les gens en peuent vser et en mettre au pain auec-ques les autres grains / et par especial les labouteurs q̃ moult traueillent. Cest vng grain froit et sec et qui engendre melenco-lieux sang et si enfle et pour son pois faict descendre la viande quil treuue au ventre.

Du mil. Chapitre.xviii.

Le mil est vng grain bien cõgneu et en est de deux manieres: lung q̃ de-meure au champ par trois moys/et lautre est meur en quarante iours apres ce quil est seme. Il desire terre tresbien aree et grasse et deliee/ et si viet bien en sablon ou en areine ou grauelle / mais quil soit seme en terre arrousee et en moiste ciel/car il hait terre seiche et argilleuse/et gaste et aneãtist fort la terre ou il est seme. On le peut semer es fosses des febues et entre elles ou elles se ront cleres en la secõde sarculation se la ter te est pouldreuse ou non croyeuse a moytie ce qui y sera a sarcler les febues seront arra chees et y sera mis. Len peult semer le mil en auril/en may et en iuing. Paladius et Varron dient et experience si accorde que se len seme le mil au moys de mars quil sera meur au moys de iuing. Et pource qui voul droit se la terre estoit grasse on le pourroit semer encore vne autre fois en este/ et suffist la vingtiesme partie dune corbeillee pour vne iournee de beufz: Il est meur quant il est tout blanc. On le deffend a peine des oy seaulx. Quant il sera soye on le mettra au soleil par faisseaulx tous droictz par deux iours ou trois/ et puis on le portera en lair et la sera batu et vanne affin quil ne seschauf fe qui le mettroit en vng tas/ et quant il se-ra batu et vanne on le doit tresbien seicher auant que on le porte en grenier/ car le mil seschauffe trop fort et se corrompt se il nest tresbien seiche et quant il est bien sec il du-re longuement / et en cueillent les aucuns les espis et les gardent comme le pãnic. Se-lon ysaac le mil est froit au premier degre et sec au second/ et ce appert assez par sa legie-rete et sa concauite/et ce quil na vẽtosite ne viscosite il nourrist moins que les autres grains dont len faict pain/ et pour cause de sa seicheresse il conforte lestomac et les au-tres mẽbres. Il est diuretique / et pource on le rotist et seiche au feu/ et le met on chault sur le ventre a lencontre des extorsions et douleurs. Ceulx qui veulẽt deuenir gras et engresser ne le doiuẽt prẽdre pour nourritu re ne pour medecine pour sa seicheresse / ne aussi ceulx q̃ veulẽt engẽdrer bon sang en leur corps/mais ceulx le doiuent prendre q̃ veulent oster de leurs corps et corriger les humeurs superflues et amesgrir leur chair.

De pannic. Chapitre.xix.

Pannic desire telle terre comme le mil/ et se seme en tel temps et en telle manie-re comme le mil / et ne conuient point plus de semence au semer de lung qu de lautre/ et se nectoye ainsi lung comme lau-tre/ et se peult semer entre les febues/les chi ches/ les faseolx et vignes selon la doctrine baillee du mil. Il est vne maniere de pãnic q̃ croist et est pfait en peu de tẽps/ et se peult

semer apres les moissons cueillies quāt les chaulmes ꝛ estoubles sont cassees deux fois ou trois. Il vient tresbien es terres bien arees ꝛ les mottes cassees se il nestoit temps de trop grant seicheresse. Selon ysaac le pānic est semblable au mil en forme ꝛ en nature mais il nourrist moins et si seiche plus le ventre et serre. On le prent en diuerses manieres et selon ce il a diuerses operations/ mais en quelcōque maniere quil soit prins il vault mieulx que le mil. On le cuist aucunesfois auecques gresse ou huylle / et aucunesfois auec laict de chieure ou de amandes/ et vault mieulx cuyt auec gresse/pource que il pert sa seicheresse et acquiert bonne saueur et bon nourrissement et pert sa force de serrer le ventre. Et qui le cuyt auec laict il vault mieulx que celluy qui est cuyt en eaue. Il y a deux manieres de le cuire en eaue/car on le y peult cuire tout casse ou molu et casse a la meule. Qui le cuyst entier on luy doit oster lescorce/ꝛ quant il est cuyt en ceste maniere il est gros et dur a digerer et si nest point serrant le ventre pource que il faict tout descendre en bas pour son grant poys. Et qui le cuyt molu ou casse len met en vne mesure de pannic dix mesures de eaue/et quant il aura boulu deux ou trois fois on le frotera aux doidz ꝛ le coulera lē/ et puis se doit cuire celle couleure iusques a ce quelle soit dure / et ainsi il sera bon et prouffitable a māger ꝛ plus leger a digerer et plus delie q̄ les autres et plus stiptique.

¶ Des pois. Chapitre.xx.

Le pois est grain rond/blanc ꝛ gros et le seme len en Septembre ou en Octobre et en Janvier ou Feurier/ et sicomme ie cuyde il vault mieulx en terre legiere et pouldreuse et en lieu tiede et temps moiste / et suffist au semer des deux pars dune corbeillonnee a vne iournee de beufz/et le doit len cueillir quant les escorces sont seiches et les grains durs et au decours de la lune ꝛ pres du deffault. Le pois est froit au premier degre et attrempe entre sec ꝛ moiste. Lescorce en est stiptique/ꝛ quāt il est nectoye de lescorce il en vault mieulx et engendre meilleur nourriture ꝛ si ne fait pas enfleures et ventositez comme la febue et si est bon a vser en este ꝛ en chauldes contrees et bien prouffitable.

¶ De speaultre. Chap.xxi.

Speaultre est grain assez cōgneu ꝛ y a diuersitez/car lung est plus pesant que lautre ꝛ est meilleur/ ꝛ le plus legier est le pire. Il demande tel air et telle terre cōme le froment / mais il se deffend mieulx en terre mesgre q̄ le froment. Il vient tresbien en croye et en plain chāp. On le seme en tel tēps et en telle maniere comme le fromēt. Mais il fault deux corbeillees de semence en vne iournee de beufz et vne corbeillonnee de froment y suffist. On le cueille et nectoye comme le froment et en telle maniere/ꝛ le cueille len tātost apres le froment pource ql meurit plus tard: et aussi le conuiēt batre. Mais toutesuoyes quant il est hors des pailles on le rebat plusieurs fois pour loster de ses arestes et le nectoyer. Le speaultre est de attrempee qualite/ et est tresbonne nourriture pour beufz et cheuaulx et telles bestes/ꝛ aussi en peuent bien les gens vser pource q̄ le pain de speaultre est attrēpe et legier. Et pource qui mesle les trois pars de speaultre et la quarte partie de febues on en faict tresbeau pain et bon pour cause de la legierete du speaultre/ꝛ si est bon tel pain pour la famille qui le faict diligemment ꝛ par art/sicomme il est dit dessus du froment.

¶ Du seigle Chapitre.xxii.

Seigle est grain commun/ et na quelconque diuersite/ Il veult air commun comme Froment / et si lendure bien plus froit comme en montaignes/car il est plus tost meur. En may et en iuing est bō de trencher les rainceaulx es boys des mōtaignes/et puis quant ilz seront seichez les

ardoir en aoust et mettre en cendres et apres espandre ces cendres ou on doit semer le seigle et il viendra tresbien en celle annee/et puis doit on laisser reposer la terre p sept annees et apres recommencer comme dessus. Le seigle demande terre sablonneuse et deliee: mais toutesuoyes il vient meilleur en terre grasse et champ plain et ouuert. On le seme en tel temps comme le froment et vauldroit mieulx de estre seme auant que apres. Et suffist au semer dune corbillonnee pour vne iournee de beufz. On le cueille aussi et nettoye comme le froment/ et florist enuiron huyt iours vers la fin dauril et le commencement de may es lieux attrempez/et en ce temps on ny doit point toucher/et quant la fleur en est cheue il croist apres par.xl.iours iusques a tant quil est meur et est plus tost meur et doit estre premier cueilly que le froment et est batu et nettoye par semblable maniere comme le froment. La substance du seigle est tenant et moult visqueuse/et pource est bon de le mesler auecques milique ou milice/et le mil et les febues et telz grains a faire pain pour laboureurs et la famille/ car ilz sassemblent et ioignent trop bien en vne paste. Et qui feroit le pain de seigle seulement il ne tiendroit pas bien ensemble/ aincois se froisseroit et briseroit. Len vse peu de seigle tout seul et tout pur sans y ioindre et mesler autre grain pour la cause dessusdicte. Auicenne dit quil est de nature dorge/ car il est froid et sec au premier degre et si nourrist moins que le froment. Et son eaue brise la cuite des humeurs et aussi faict sa farine. Vng epithime de farine de seigle mis tout chault sur vng drap et de farine cuite ainsi comme vng coleiz auec pois et colophonie font vng tresbon emplastre sur dures apostumes et auec ce le seul bien sur les apostumes chauldes.

¶ De la vesce. Chap.xxiii.

Nous vsons de la vesce en deux causes et manieres: car on la cueille pour viande ou pour auoir de la semence. Cest tresbonne viande pour cheuaulx/ pour beufz et autres bestes tant de lherbe comme de la semence. On la doit semer en ianuier et en feurier/et non pas au matin quant la rousee y est/mais quant le soleil aura seiche la rousee: car len a trouue par experience que la vesce ne peult porter la rousee aincois elle en pert sa vertu et sa force. La vesce a telle propriete que qui la cueille verte et puis que tantost apres le champ soit are auec ce qui demeure sur terre le champ en est engresse comme il seroit de bon fiens/ et se lherbe et la racine se seichent sur terre auant que le champ soit are elles attrayent lhumeur et la gresse de la terre du champ.

¶ Cy fine le tiers liure: et ensuyt le quatriesme.

¶ Quel arbre est la vigne et de la vertu de ses fueilles et cendres/et de la lerme qui decourt delle.

Chapitre premier.



La Vigne est bien congneue par deuers nous: mais elle nest point congneue es froydes contrees ou elle ne peult viure. Et pource nous disons que cest vng humble et ployant arbrillon moult tortu et plein de neux et qui a larges conduitz/grant moelle et larges fueilles et trenchees et qui ne peult viure bien estre ne durer sans tailler et sans estre appuyee et soustenue daucuns autres arbres/perches ou eschalatz/et dont la liqueur qui vient de ces grappes que len appelle le vin est tresprecieuse. Les fueilles de vigne sont tresmedicinables / car elles nettoyent et guerissent playes qui les cuist en eaue elles rafreschissent chaleur de fieure/ et qui les met sur lestomac elles adoulcissent grandement lenfleure et pointures dicelluy et si aydent aux femmes grosses. Elles con-

fortent le cervel et font dormir. Qui boit souvent de la lerme elle brise la pierre/sicōme dit Diascorides. Elles aguisent la veue et ostent la lippe des yeulx ꝛ si valent cōtre morsure venimeuse/ ꝛ si restraignent le ventre. Et aussi la cēdre dicelles fueilles vault aux choses dessusdictes qui la mesle avec ius de rue ꝛ huylle. Plinius dit q̄ les fueilles de vigne adoulcissent lenfleure et ostent la douleur de la teste / et qui les mesle avec farine de orge elles guarissent chaulde artetique. Elles vallent a dissintere. Et se le pacient en boit du ius il luy prouffite et ayde grandement. Lescorce de la vigne et les fueilles seiches restraignent le seigner des playes et les guerissent et recloent. La cendre de vigne purge ꝛ guerit fistules en brief temps/et adoulcist la douleur des nerfz/et remect a point ceulx qui sont contraitz / et avec huylle guerist morsure de chiens ꝛ descorpions. Et la cendre de lescorce restitue les cheveulx perduz et les multiplie.

De la diversite des vignes. Chap.ii.



Plusieurs et diverses manieres et especes de vignes sont selon les diverses contrees ꝛ coustumes: car les vnes se font par ayde de pieux ꝛ de perches en ordre/et se faict en deux manieres. Lune que a chascun cep de vigne a son pieu ainsi quil est acoustume en plusieurs parties de Lombardie. Et en ceste maniere quant la terre est maisgre les plantes sont mises a trois piedz lune de lautre/ et se la terre est grasse a quatre piedz pres/ ꝛ en la moyēne terre trois piedz ꝛ demy. Et vne maniere y a que len estend vne vigne sur plusieurs pieux et perches: et ainsi le faict on en plusieurs parties de la marche Dancone / et sont plantees en telle distance comme la terre le requiert selon la gresse ou maisgreur affin quelle puisse bien a point couvrir toute lescorce de la terre. Et sont telles vignes fouyes a picz et houes se elles nestoient trop malemēt haultes et en grant distance. Les autres les taillent en forme dung arbret comme en Provence/ et nont telles mestier de pieux pour ayde. Et sont faictes p tel ordre que on les peult bien arer et semer de diverses semences ou en telle maniere quelles sont si egalement distantes que on ne les peult arer. Et en ceste forme elles sont loing lune de lautre a trois piedz ou plus ou moins selō ce que la terre est grasse ou maisgre. Aucunes sont faictes en autre ordre a perches ꝛ eschalas ou en forme de petites treilles qui sont basses de la partie des souches et haultes de lautre partie: et est ceste maniere gardee en mutine ꝛ en plusieurs autres lieux et parties et par especial es iardins et esbatemens. Aucunes autres vignes sone ioinctes a petis arbres formez ꝛ ordonnez a ce par les chāps loing lung de lautre a la voulente du seigneur et maistre: toutesfuoyes la moyenne et commune maniere de distance est de quinze a vingt piedz/ꝛ est ceste maniere gardee es parties de Milan. Aucunes sont plantees es rives des fossez quant on les treuve / ou par les champs empres grās arbres affin quelles couvrēt les biens qui sont es champs ou es rives et que ilz fructifient. Et est ceste maniere gardee en plusieurs parties Dytalie en Mutine en Puille ꝛ en Tuscane. Et encores aux vignes qui sont mises ꝛ plantees en ordre len met a aucunes perches ꝛ pieux et branchettes ou eschalas seulement/ et estend on les fermēs en quatre parties ou en deux sans plus au long comme perches ensemble et sont liees/ et est ceste maniere gardee a Tardonne / a Cremonne ꝛ a Pisteue. Et les aucunes sont laissees gisans sus terre sans ayde / et ne se doit faire que pour le deffault et indigence de la province/ et ce peult estre/par especial es montaignes haultes/seiches ꝛ arses ou les grappes ne pourrissent point pour gesir a terre aincois sont gardees de la grant chaleur du soleil.

¶ De la diuersite des especes et genres des vignes.
Chapitre.iii.

Moult de diuersitez de genres et des especes sont de vignes/ car les aucunes doubtent grandement la pruine et la nyule/ & les autres ne les doubtẽt gueres. Aucunes autres doubtent vent & seicheresse/ & les autres non & les endurent bien. Les aucunes sont moult plantureuses en fruict & les autres en font peu/ et les aucunes dõt les fruictz sont tost meurs & les autres tard. Aucunes en y a qui perdent trop souuẽt leur fruict en fleur & les autres non Et si est aussi aucunes vignes qui perdent leur fruict par bruyne/ & les autres sen deffendent bien. Et si en est q̃ sont legierement rõpues par le vent/ & les autres se tiẽnent bien. Les aucunes doubtent pluye/ & les autres grãde seicheresse. Et aucunes qui ont gros noeux espes et drus/ et les autres ont les noeux loing lung de lautre. Les aucunes font bien longz & gros gettõs & les autres cours et menus/ & si ont les aucunes grant moelle & les autres petite. Les aucunes ont les fueilles moult entrecisees & les autres peu & autres qui les ont rõdes & continuees. Et font les aucunes grappes blãches et les autres noires et autres qui les font rouges. Les aucunes font peu de bourions et grans/ & les autres assez & petis. Aucunes font leurs grains durs et les autres molz: & si ont les aucuns grains dure escorce et les autres tendre & delyee. Et aussi aucunes vignes font beaulx grains et cleres & les autres obscurs. Aucunes vignes portẽt grais moult doulx & les autres aguz verdz & aigres. Et aucunes qui font vin bien gardable & les autres font vin qui est de legier corrompu. Et sont toutes ces differences cleres et manifestes aux hommes sages et expers en cest art.

¶ Des diuerses especes des vignes.
Chapitre.iiii.

Len treuue moult de especes de vignes et qui sont nõmees par diuers noms en diuerses contrees & prouinces. Mais pource que les aucunes dicelles sont meilleures que les autres/ Je vueil premierement traicter des mielleures et escripre les noms & leurs bõnes conditions/ et puis apres sera traicte des autres moins bõnes affin que ceulx qui en vouldrõt planter ou enter en ayent cõgnoissance. Et pour ce ie dy au premier que il est vne maniere de vigne qui porte grappes que len appelle en ytalie sclaue qui sont blanches a grains rondz/ elle bourionne assez tard et faict assez bouriõs grãs & espes & a la fueille moyennement entrecisee/ et si gecte en chascun serment soit vieil ou nouuel deux ou trois ou quatre ou cinq bourions/ & en est le boys si dur q̃ a peine sont les sermens ployez en bas pour la pesãteur des grappes/ & toutesuoyes elle passe mesure de remplir ses bourions/ & en sont les grappes moult vineuses et luisans & sont tost meures/ & en est le vin tressubtil & cler/ tresparant/ assez puissant/ meur et gardable. Il desire terre mesgre et mõtueuse & y fructifie mieulx que en autre terre q̃ la retaille estroictement: car elle ne peult nourrir longs gettons auec les grappes/ et est cõmune a brixe et es parties des mõtaignes de mantue & y est en grant especiaulte a hõneur deuant toutes. Il est vne autre espece de vigne nõmee albane q̃ bourione merueilleusemẽt tard & a vne grappe blanche q̃ a longz grains & faict assez grãs bourions longz & espes et fructifie moyẽnement et a les fueilles moyẽnement entrecisees/ & en est le boys si dur que il ne se ploye point en bas pour sa charge/ & recoiuent les grains grant couleur du soleil/ et sont bien tost meurs & leur meurete acõplie et si sont bien doulx en saueur: mais lescorce en est austere et aucunement amere: et pour ce vault mieulx que le vin soit tantost trait q̃ le laisser bouillir longuement auec ses es-

corces. Le vin en est puissant et tresfort et de noble saueur/et est moyennement delie: et si se garde bien et longuement/et de tant quil sera cueilly plus hastiuement/il sen gardera mieulx. Ce vin est en grant honneur en Romaniole et a Farlin ou on le retaille tresestroictement pource quil ne vauldroit riens a longs fermens. Il est vne autre espece de vigne que len appelle tribiane et est blanche a grains ronds et faict moult de gettons et petiz et est brehaigne en sa ieunesse/et porte largement en sa vieillesse/et faict moult noble vin/et qui bien se garde/et est ce vin grandement renomme par toute la marche. Il y a encores vne autre espece de vin nomee granelate qui na que vng pepin dedans chascun grain de raisin et sont les grains aucunement longs et tresclers et faict vng vin trescler/puissant/durable et de noble saueur et odeur/et est prise tresgrandement a tardene et es parties deuiron. Il y a vne autre espece de vigne que aucuns appellent malixe ou faracle qui a grains blancs et ronds/et trouble et deliee escorce/et poise merueilleusement/et se deffend assez bien en terre maisgre/et faict vin moyennement bon et puissant/et nest pas moult subtil ne durable/et est ce vin tresbien prise a Boulongne. Il est vne autre espece de vigne que len appelle garganique qui est blanche et ronde et merueilleusement doulce/clere et luysant et de couleur dor et a grosse escorce/et est plus gardable que tous les autres et tresplantureux en fruict/par especial la femelle: car le masle ne vault riens. Les grains du masle sont longs et de couleur dor/mais il est du tout brehaing. Le vin en est moult grandement subtil/cler/tresparant et de petite puissance et assez durable: et est ce vin de grant reputation a Boulongne et a Pade. Il est aussi vne autre espece de vigne appellee albanique qui est assez blanche et non luysant/et est pleine de taches et ronde et merueilleusement doulce et qui faict bon vin et tresdoulx/et en aucunes annees est brehaigne/et en autres bien plantureuse/et qui la taille estroict elle est brehaigne/et qui la taille longue elle est assez plantureuse/et est en grant honneur en aucunes contrees de Boulongne/et par especial au bourg de Panical. Il y a vne autre espece de vigne que len nomme Suraneye qui a grappe blanche moult doulce et belle et fructifie bien es arbres. Et si y a vne autre espece de vigne nommee Frigoue qui nest pas plaisant a manger/et est moult plantureuse es arbres/et pource est elle bien competant ou les gens pillent et robent les vignes/et sont ces deux dernieres aymees a Pistori par deuant toutes autres. Len treuue deux autres especes de vignes a grappes blanches nomees Muscatel et Linatique ou Linanica/et combien que elles soient de grant reputation par deuers aucuns: toutesuoyes par deuers nous on les tient les moins bonnes a manger/et par experience pource quelles apportent trop peu de fruict ou quelles doubtent trop la bruine et sont tresbonnes a manger quant elles sont sus les arbres/mais es vignes espesses et pres de terre elles vienent a peine a bien et ne plaisent point. Il y a autres especes de vignes qui portent le vin grec et le vin de garnache/et combien que par deuers nous elles facent bons vins: toutesuoyes elles font peu de bourions. En cortone/grapose/fuzolane et luzina elles font bons vins et si sont par aucuns ans merueilleusement plantureux et portent grans bourions: mais elles sont le plus souuent destituees de leur fruict en leur fleur ou au mois y seuffrent grant deffault. Des vignes noires len en treuue moult de tresbonnes et aucunes qui vallent peu. Les bonnes sont grilla et sizigа lesquelles sont appellees par autres noms mergegana et rubiola et sont ainsi comme dune condition: car elles sont vng petit noires/et portent chascun an assez de fruict et ont les grains longs et lescorce subtille et delyee/et communement le ius

creue lescorce & en sont les raisins beaulx et plaisans. Elles ne viēnent pas bien en mō-taignes : mais elles viennent bien en terre champestre/toutesuoyes il y a aucune difference/pource que siziga porte le plus noble vin:mais elle en porte le moins pource ql-le a petis gettons combien qlle en face plusieurs et si porte petis raisins. Et grilla si faict tout le contraire : & habōdent ces deux especes de vignes a Boulongne & en plusieurs autres lieux. Len treuue vne autre espece de vigne dont les raisins sont rouges que len nomme nubiolon. Elle faict & rapporte merueilleusemēt de vin:mais les raisins nen sont pas delectables a māger. Elle demāde terre tresgrasse & pleine de fiens et hayt les vmbres/ & est moult hastiue en fructifier. Elle faict tresbon fruict et en est le vin puissant & se garde bien et en est grāt reputation en ces parties. Il est vne autre espece de vigne nommee mayolus qui faict vne grappe tresnoire et meure hastiuement et faict beaulx/ longs et espes bourions/et en sont les raisins doulx en saueur/ et faict vin dur & qui bien se garde et est assez plantureuse/et si vient bien en terre plaine & en mōtaignes/& est ceste vigne tout autour de Boulongne. Len treuue vne autre espece de vigne nommee duraclam merueilleusement noire et a longs grains dont le vin est noir oultre mesure/& est ce vin bon en terres moistes et pleines deaues. Mais en montaignes et lieux secs il ne vault riens et ne peult venir en telles terres. Il est vne autre espece de vigne nōmee gunuaresca. Les raisins nen sont pas moult noirs : mais ilz sont longs/& auant qlz soyēt meurs toutes les fueilles cheēt/ & sont en saueur poignāt et aigre. Elle faict suffisamment de fruict et a peu de bouriōs/ mais elle faict tresbon vin & qui se garde longuement. Les raisins ne sont pas communement mangez des oyseaulx/des chiens/ ne des ennemys pource quilz ne sont pas doulx. Ceste vigne est en plusieurs lieux es montaignes autour de Boulongne. ¶ Il est vne autre espece de vigne nōmee bimarionus qui est pareille a la precedente en forme/ en saueur et en duree:mais elle a plus grās bourions et plus gros grains/ et si faict plus de vin:mais il est moins bon/et demande ceste vigne plus grasse terre q lautre & est en plusieurs parties autour de Boulongne. Encore y a vne autre espece de vigne nommee padeinga q a moult de grains et moult gros & espes/& moult de grappes/ et faict gros vin et bon en yuer quant il vient en bonne terre/mais il ne dure poit en este. On le treuue es parties de Boulongne & de plusieurs autres citez aussi/ mais il a diuers nōs en diuerses contrees. Plusieurs autres especes de vignes sont q sont noires moult louees pour diuerses conditions/ sicomme pignolz qui sont moult aymez vers Millan & font bon fruict vers nous. Et cōme vne autre vigne appellee albatica q doubte moult tempeste dorage et faict cruel et dur vin. Et comme vne autre nommee Varana/elentina & porcina/lesquelles iacoit ce quelles soyent de grant doulceur et quelles facent bien bon vin/toutesuoyes elles sont ainsi comme brehaignes pource quelles doubtent trop tempeste et pruine. Et aussi valmuniga & musca qui sont grādemēt noires/ et auec ce megogonus qui est la plus tost noire de toutes les autres. Et aussi canucula dont la grappe est tresbelle et se garde bien. Et sont encores autres especes de vignes qui ont les grappes rouges/ sicōme curaprium qui est tresdoulce et se garde bien: mais elle nest pas moult plantureuse en fruict. Il est aussi plusieurs autres especes de vignes sauuages q len appelle labrusques dont les aucunes sont blanches et les autres noires et font moult petites grappes & petis grains & sont en hayes despines vertes & en arbres et croissent de leur mouuement sans autre labourage/ et qui les laboureroit et taille-

roit elles deviendroient frāches ⁊ porteroient plus gros grains et plus grosses grappes. Celles qui sont noires taignent le vin et le clarifient quant on les mect entiers ou vng peu cassees dedans les tonneaulx et ne blessent point la saueur du vin/⁊ les grappes blanches aussi clarifient le vin blanc et aussi le purifient. Il y a aussi aucunes especes de vignes qui ont grosses grappes ⁊ dures q̄ len appelle pergule ou bromesta dont les aucunes sont blāches/⁊ les autres sont noires/⁊ les autres rouges. Les aucunes ont grains rondz/les autres bien longs/⁊ les autres moyēs/⁊ autres q̄ ont les grais teteurs. Et de toutes ces especes les aucunes sont hastiues en meurer et les autres sont tardiues/⁊ pource vous pouez eslire celles qui mieulx vous plairont pour manger/car on ne les plante pour autre cause pource q̄ on nen faict point de vin combien quelles soyent bien conuenables pour faire vertius bien agu/aigre et poignant.

De lair et des places conuenables aux vignes.

Chap. v.

Le ciel est de moyenne qualite et doit plus tendre a qualite tiede q̄ a froide et plus a seiche que a trop moiste ne trop vmbrage: mais par deuant toutes choses entre tempestes ⁊ ventz/les vignes doubtent la galerne pour la froidure: mais le vent de midy les engresse et les ayde et anoblist/et pource doit len regarder se len y aura plus ou moins du vin et se il sera bon ou meilleur. Et quant aux places et aux sieges des vignes/est assauoir q̄ les champs et les vallees ou il ny a pas trop deaue portent le plus de vin et les champs et les costieres dempres et q̄ se sentēt deulx si portent le plus noble vin. Et deuons scauoir que en froides contrees qui sont montueuses/les vignes doiuēt estre mises vers midy/et en chauldes contrees vers septention ⁊ en cōtrees attrempees vers oriēt ou se mestier est vers occidēt affin q̄ p̄ telle diligēte subtilite la qualite q̄ les autres excede soit attrēpee/pource q̄ ce aide moult aux vignes. Si doit len mettre la vigne q̄ resiste bien cōtre la bruine ⁊ gros air ⁊ la plāter en lieu plein. Et es costieres celles q̄ demādēt le sec. Et en terre grasse les vignes greslez et biē portās/⁊ les vignes fermes q̄ portēt largemēt en seiche terre mesgre ⁊ froide. Et celles q̄ se auancēt destre meures deuant lyuer en lieu froit ⁊ plein de nues. Et celles q̄ portēt dures raisins et q̄ fleurissent le mieulx et plus seuremēt entre les chalines en lieux vēteux. Et celles q̄ ont les grains plus tēdres en lieux chaulx ⁊ moistes. Et celles q̄ ne peuēt porter pluyes en lieux secs. Et affin den dire au mois de parolles len doit eslire les vignes qui de leur nature desirent lieux cōtraires a ceulx ou elles ne peuēt durer: mais toute cōtree plaisant ⁊ cōuenable pour semer est bōne pour toutes manieres de vignes/et le sage hōme q̄ aura esprouue ⁊ experimēte aymera ce q̄ dit est ⁊ ordōnera des choses ainsi quelles se deurōt ordonner.

De la terre qui est conuenable aux vignes.

Chap. vi.

La terre pour planter les vignes ne doit estre trop espesse ne trop delyee: mais elle doit tendre au delye et ne doit pas estre trop menue/trop gresle ne trop fumee combienque fiēs y soit bon ⁊ ne doit pas estre trop pleine chāpaigne ne trop roide mōtaigne/ne trop seiche/ne huyleuse ne salee ne corrompue/ne telle quelle doyue blecer la saueur du vin. zophus et aucūs autres pays plus durs ou les vignes sont ferues de gelees ⁊ de froidures ⁊ ou les gelees sont grandes et solibus portent tresbelles vignes dont les racines sont refroidees en este/⁊ lhumeur detenue ⁊ gardee: mais q̄ la glaire soit dissoulte ⁊ le chāp pierreux/et les pierres rondes et bien mouuables et que toutes ces choses soyent meslees auec

les grosses mottes ⁊ q̃ len mette des saulx et oziers autour de la terre. Car pource ql/ les aurõt froidure ⁊ humeur les racines ne mourront point de soif ne de seicheresse. A/ pres les lieux ou la terre ⁊ leaue dequeurẽt des montaignes en terre argilleuse est bon ne. Mais la seule argille leur est cõtraire. Noir sablon ⁊ rouge ou forte terre et meslee sont bons. Terre sablonneuse faict toute la vigne estre maisgre qui ny mect gras fiës. Ce seroit forte chose que vigne venist bien et reprint en terre rouge ⁊ se elle y venoit et reprenoit quelle peust estre nourrie en icel/ le. Et certes telle terre est aduersaire aux autres genres de terre: car elle ne recoit hu/ meur attrẽpee ne du soleil / ne de rousee / de pluye / ne de seicheresse pource que il y a tous iours trop de lung ou de lautre / et se len en treuue aucune attrẽpee cest la meilleur / et par especial celle q̃ est la plus delyee. Nous congnoissons la terre prouffitable pour les vignes par les signes qui sensuyuẽt. Se la couleur de la terre est du corps delle et vng peu maniable ⁊ que les arbres ⁊ herbes qlle porte soyent tendres / doulx / purs et nectz / longs et fructueux cõme sont periers sau/ uages / pruniers / buyssons et telz arbres et quilz ne soyẽt point rõgneux / bossus / mais/ gres ne brehaings telle terre est bonne. La derniere cõdition de la terre ou il y aura eu vieilles vignes se la necessite le requiert il fauldra arer icelle terre p̃ plusieurs foys / et affin q̃ toutes les racines des premieres vi/ gnes soiẽt toutes extirpees ⁊ ostees / ⁊ aussi toutes les tiges et seps et lors on y pourra planter seurement nouuelle vigne.

¶ De la nourriture et disposition de la terre ou len doit planter vigne. Chap. vii.

On doit fouyr / houer ⁊ labourer la ter re ou len doit planter la vigne / cest assauoir en lieux secs au moys de se/ ptembre ou de octobre ⁊ en lieux moistes en ianuier / en feurier ou en mars / ⁊ lors on la peult planter. Et se peult faire ce que dit est en trois manieres. Cest a scauoir de fouyr toute la terre ou de faire petites fos/ ses ou longues ruyeres. Car quant la terre est orde len doit fouyr ⁊ remuer tout le chãp a ce q̃ les trõcs ⁊ herbes sauuages en soyẽt tous hors pour y planter vigne toute nou/ uelle. Et puis len faict des fossez pour rete/ nir lhumeur q̃ sont larges de trois piedz ou de quatre ⁊ haulx dung pied en lieux moi/ stes ou de deux en lieux secs. Et se cest vi/ gne ql cõuenist apres fouyr a houes ou a picz on la laissera au soleil pource qlle est nour/ rie en la fosse de la vertu du soleil. Et doi/ uent estre ces fosses loing lune de lautre de trois ou quatre piedz en terre menue ⁊ mais gre / ⁊ de cĩq piedz en terre grasse / ⁊ de trois piedz ⁊ demy en terre moyẽne: mais sil cõue noit arer les vignes on laisseroit tousiours entre les ruyeres cinq ou six piedz qui ne se royẽt point arez ne fossoyez. Et q̃ vouldroit que en aucun temps la terre feust aree ⁊ se mee pour escheuer les despens ⁊ pour auoir plus de fruict il conuiẽdroit faire que lune fosse feust loing de lautre neuf / dix / ou dou/ ze piedz ou tant cõme len vouldroit que lu/ ne vigne feust loing lune de lautre. Et quãt p̃ lespace de quatre ans la vigne seroit creue et grande / len pourroit apres planter par belle ordonnance vigne par tout et remplir toutes les espaces et quelle soit plantee es fosses tres espesses affin que len puisse prẽ/ dre et traire de chascune partie aucune cho/ se ⁊ le remettre de chascune part par ordon/ nance / et par ce faire deux vignes de nou/ uelle ordre et que la tierce demeure et que len face ainsi des autres / et ainsi tout sera tost acomply. Et du surplus de la maniere de faire les fosses et les troux pour planter la vigne et des passeaulx bouter en terre ne sera point faict de mention pource que les vignerõs ⁊ plusieurs autres personnes en ont assez congnoissance.

¶ En ql tẽps on doit cueillir les plãtes des vignes/ et qlles plãtes/ et cõmẽt on les doit garder et porter en loingtaines parties. Chap.viii.

On peult cueillir les plantes des vignes quant on les veult replanter / et aussi les peult on cueillir par auãt: mais quelles soyẽt bien gardees. Et est le meilleur tẽps pour les cueillir au moys doctobre quãt les fueilles commencent a cheoir et quil y a encores vne grant partie des fueilles pource que la chaleur de la vigne est encores espandue dedans les rainceaulx. Et quant les fueilles sont toutes cheues pour la gelee les rainceaulx nont plus de chaleur naturelle pource quelle est lors retraicte a la racine dedans terre et ne viendroyent pas bien telles plantes pource que le temps leur seroit contraire/ et aussi le temps de mars est bien cõuenable pour cueillir plantes pource que lors la chaleur retourne aux rainceaulx. Plusieurs causes et manieres sont de eslire les plantes. Lune que len prenne la vigne en terre qui ne soit pas trop grasse pource quelle doit estre plus maisgre que la terre ou on la veult planter. Item len doit prendre le getton de la vigne moyẽne et non pas de la plus haulte ne de la mendre et quil y ait cinq ou six bourions despace loing de la vieille vigne: car ce sont ceulx qui mieulx reuiennent. On doit aussi prendre les gettons de vigne plantureuse et bien portant. Et ne cuydes pas que la vigne doiue estre dicte plantureuse se ses rainceaulx portent vne ou deux grappes/ mais quant elles se tournent et baissent pour labondance du fruict/ et quant elles en sont pleines de toutes pars/ cest lors signe de fertilite et de plãte. Et peult on auoir congnoissance se les vignes ont este plantureuses par les signes des demourãs des queues des grappes qui en auront este couppees. Columella dit que on le peult congnoistre par la noblesse des rainceaulx et ne suffist pas dung seul/ mais de quatre ou de cinq ou plus et quilz soyent durs et fors et quilz ne soyent pas de vieilz sermens pource quilz se corrompent et pourrissent bien souuent. La mesure de la plante doit estre selonce que dit Paladius du long dung coulte. Mais il me semble que elle doit estre plus longue par especial en lieu declin et en montaignes costieres es lieux secs/ Et quant on la plante en fosse et on la ploye/ on la doit premierement purger des rainceaulx et des gettons et bourions et les mettre en telz lieux que le vent ne le soleil ne les puissent seicher et qlz ne soyent point blecez/ et par especial soubz terre et qlz soyẽt bien gardez par quinze iours ou plus. Et q̃ veult porter loing plantes de vigne il doit prẽdre feurre ou paille de fromẽt molles et les mesler auec terre ou boue et en couurir et enueloppeṛ les racines des plantes et puis les mettre en vng sac ou autre chose et les bien lyer par deuers les gros chefz et les racines et les garder du vẽt et du soleil. Et se le tẽps estoit trop sec len pourroit aucunesfois mettre les plus grosses testes en eaue / et ainsi on les pourra porter bien loing sans dommage ne preiudice.

¶ Quant et cõment on doit planter les vignes. Chap.ix.

Au temps de Septembre et doctobre les vignes doiuent estre plantees en lieux froidz et en lieux attrempez es moys doctobre et de Mars / et en lieux chaulx es moys de Nouembre et de feurier: mais toutesuoyes q̃ en tous ces lieux se ilz sont moistes et champestres et bas que on y plante apres yuer pour doubte q̃ la chaleur des vignes ne soit estaincte de double humeur tãt de la place comme de lyuer. Et se les lieux sont secz et en mõtaignes on y peult planter auant yuer. Et es lieux attrẽpez on y peult planter et auant yuer et apres / et les doit len planter par beau temps quant la ter-

re est vng petit moiste et vauldroit mieulx quelle feust aree & seichee que trop moiste & boeuse. Quant len plāte vigne par ordre on la plāte en troux faictz de pieux ou dinstru mens de fer & la mect on deux sermēs et est bon de mettre dedans les troux de la terre deliee / de la croye ou du fiēs vng peu iusq̄s au meillieu du trou & le remenant de croye ou de sablō / & se on les plāte en fosses moyē nement petites ou parfondes pres de aucu- nes plātes q̄ soiēt en bas & en hault / on les doit plāter loing lune de lautre et y mettre de la terre et la serrer et fouller aux piedz. Et ne doit len point plyer ne tordre la vigne au planter ne la traueiller pource q̄ len em- pescheroit ce dont la racine doit venir / & doit on laisser deux gettons sur terre beaulx et gros. Et ou la terre est grasse on doit laisser greigneurs espaces entre les plātes que en la mesgre. Car il y fault trois piedz et de- my en terre mesgre & en grasse terre quatre piedz. Et aussi selō la diuersite des vignes len doit faire en diuerses manieres. Et pour ce que au liure auroit moult de parolles de petit prouffit ie men passe a tant : car il nest vigneron qui ne les sache ou doyue scauoir et si en est assez dit cy deuant. Qui veult nourrir arbres en vignes il doit prēdre deux vignes bien racinees & les ployer & abaisser et quelles ne se entretouchent des racines / et les ioindre aux costez des fossez. Et selon ce que dit Varron / len ne doit point emplir les fosses ne les acomplir deuant vng an / pource que ce faict enraciner la vigne. Et ie croy quil soit bon en lieux secs : mais non pas en lieux moistes pource quilz la pour- riroient legierement pour lhumeur venant qui ne la couureroit de terre. Les arbres dont len peult peupler vignes et champs sont ourmes / saulx / peupliers / fresnes / ceri siers / couldriers / et leurs semblables : mais nous ne pouōs vser de saulx & de peupliers fors que en lieux moistes. Et doit estre la vigne loing des arbres deux ou trois piedz quilz nempeschent la vigne. Qui veult trās planter vigne on la peult planter en vng corbillon de oziers clers et emplir de terre et puis le mettre en terre / et la elle se enraci nera et pourra len porter corbillon et tout & ttansplanter & puis le corbillon se pourrira et vauldra vng fumage. Et apres met com mēt len doit faire hayes et fossez autour de la vigne : mais chascun le scet pour garder les vignes des pourceaulx et autres bestes La maniere des prouuenceaulx de planter leurs vignes est bōne es lieux ou les vignes sont plantees en ordre comme arbres & quel les sont en pareille distance lune de lautre : mais len ne mect en vne fosse que vne plan- te et est bon de le faire ainsi en deux rēges : mais on ne peult bien mettre en vne fosse en la tierce renge affin que se il y a aucunes plantes des deux renges qui faillent on y pourra secourir de la tierce renge / et qui en mect trois deux en chascune renge et elles venoiēt toute a biē il cōuiēdroit oster la plus foible / et pource doit on regarder la face du ciel & lair aussi quāt len plante les vignes.

Des bourions / gettons et renou- uellement des vignes.

Chap. x.

Multiplication de vignes se faict au- cunesfois par raiceaulx / pource que souuēt len mect vigne en lieu vuid auquel selon lordre il deuroit auoir vigne & il ny a riens et aucunesfois que au lieu du- ne vieille vigne len en met vne noble & bon ne et y plaute len sermens beaulx & bons / et aucunesfois es circonstances & circonferē ces on les prouigne & les tord on affin quel les portent plus de vin / & quant len tord les sermens au lieu ordonne ou on le faict hasti uement quant le serment est long ou par di uerses fois / et par diuers ans quant les ser mens sont cours et ce doit on considerer en toute multiplication de vigne quelle quelle soit. Et se len veult planter bonne vigne ou lieu de moins bonne on le doit faire hastiue-

ment/et oster la moins bonne ou planter la bonne a ung pied loing de lautre/et quãt on aura cueilly le fruict oster la mẽdre et y mettre la bonne en lieu/et quãt on la veult attraire aux arbres on la doit mettre dung pied loing a tout le moins. En toutes les manieres dessusdictes il cõuient mettre du fiens sur terre en fosses empres la vigne et entour/et nen soit point mis dessoubz la terre au lieu ou la vigne est plantee pource que autrement la vigne seicheroit ou vauldroit pis pour lexcessiue chaleur se ainsi nestoit que len y meist vng peu de fiẽs vieil et meur dont la chaleur feust hors. Len peult faire telle propagation de vigne ou en fossoyant toute la vigne/ou en retournant et retordãt les sermens en forme dung arc sur terre/et laisser vne partie de la vigne en la fosse. Et se elle a ainsi este par deux ans ou par trois on la doit retrencher et est le meilleur apres trois ans/pource que la foiblesse des racines de deux ans ne seroit pas assez suffisant pour la nouuelle vigne. La vieille vigne q̃ long tẽps a fructifie et porte plusieurs rainceaulx si se peult renouueller en temps deu par diligent labourage et conuenable/et par bien fumer ou bien retrẽcher/ou par sablon en lieu plein de croye/ou de croye en lieu sablonneux ou par grant retrẽchement quant la souche est pleine de ius et dhumeur. Columella dit q̃ se len trenche vng grant getton de vigne auec vng tronc entier et on le plante en ferme terre bien estroictement et que len le fume/et que dedans le tiers ou le quart pied loing de terre on le boute en vng trou faict dũg coutel agu et que la fosse soit souuent entee et ordonnee il en vient souuẽt germe dicelluy en printemps et gette matiere de vigne dont la vigne est rappareillee. Mais se le tronc estoit tout corrompu de vieillesse on le doit trẽcher en mars empres terre ou vng petit dessoubz affin que quant les gettons qui seroyent venuz du tronc si feussent trenchez et la vigne renouuellee. Ou quant la vigne qui est seule aura gette trop loing ses branches portans fruict/len ployera lune des branches bien loing de la vigne/et quãt il gettera hors de terre on lappuyera a la vigne/et apres deux ans on trẽchera la vieille vigne. Se vignes doiuent estre renouuellees et elles sont toutes bõnes et nobles soit faict de toutes comme dessus est dit. Et se elles sont toutes mauuaises on les doit toutes extirper et arracher racines et tout. Et se elles sont bonnes et mauuaises ensemble/lors len ostera les mauuaises auec leurs racines et fichera len pieux en lieu/et puis on y plantera de bonnes vignes et nobles et mettra len en chascun lieu deux gettons/pource que se lung fault que lautre recouure/et q̃ len mette du fiens en chascune plante. Mais qui les ploye on ne doit enfouyr en terre q̃ vng getton en vng lieu et laisser les racines en leur propre lieu. Toute la plantation des vignes peult estre faicte en octobre et nouembre/et aussi en feurier et en mars quãt la terre nest trop dure ne trop mole. Et doit on planter en lieux pleins de eaue apres yuer/et en lieux secz deuant yuer. Len doit planter en terre pleine le parfond dung pied et en costiere deux piedz. Toutesuoyes celle q̃ est faicte auant yuer est la meilleure/mais que la terre dẽtour les racines soit bien disposee et les racines bien fermees/sicomme dit Paladius.

Comment on doit enter et enciser les vignes.

Chapitre.xi.

On peult enter vigne sur vigne et aussi en arbres/et se peult enter vigne sur vigne en deux manieres. Lune au tronc et lautre en la branche. Pour enter en tronc la maniere est telle. Il cõuient choisir vng troncq ferme et plein dhumeur et q̃ ne soit point trop vieil et le trencher empres terre ou dessoubz terre demy pied pource q̃ si reprent mieulx que sur terre. Varron escript que la vigne que les veult enter doi

estre taillee par trois iours auāt que on la doiue enter affin que lexces de lhumeur du troncq si ysse hors auant q̄ on lente ou quelle soit vng peu trenchee dedans elle quant elle sera entee affin q̄ lhumeur qui y viendra de ailleurs sen puisse mieulx fluer et decourir. Les gettons que len doit mettre au troncq doiuent estre fermes a rōdz bouriōs a plusieurs et espes ⁊ a plusieurs oeilles et en sera laisse au getton deux ou trois oeilles par dessus lente. Et se doit rere le getton que len veult bouter a vne part du long de deux doidz/⁊ de lautre part len doit garder lescorce/et si doit len garder que len ne blesse la moelle et le rere doulcement et mettre au troncq en telle maniere q̄ lescorce du getton se ioigne a lescorce de sa nouuelle mere/ et apres soit appareille et lie ainsi comme dessus est dit au chapitre des entes/ et se la chaleur du temps blessoit les couuertures et lieures on y pourroit mettre vng peu de eaue aux soirs pour rompre lardeur du soleil:⁊ quant le getton aura bourionne ⁊ que le bourion sera parcreu on le liera doulcement a aucun eschalas sans le fort estraindre pour sa tendreur. Et pour enter dedans terre on luy doit ayder en assemblant aucune bōne terre entour ou du fiēs pour le nourrir. Mais les aucūs prēnent vng long getton auecques vng peu du vieil et quil soit du gros du troncq ou mendre et les ioignēt ensemble ainsi comme dessus est dit au chapitre des entes. Et lautre maniere de enter vigne se faict en deux manieres: dont lune qui est la meilleur si est que lon prenne vng getton nouuel et soit mis en la trenche dune branche pres du bourion/ ⁊ puis q̄ il soit lye doulcement de vng drappel ⁊ appareille sans trop estraindre/⁊ que len y mette de largille et quelle soit bien couuerte. Lautre maniere de enter vigne en branche si est de trencher la branche au trauers iusques a la moelle et que len oste autāt du getton qui se doit enter et puis soit mis en la playe de lautre et quilz soyent lyez ensemble bien et conuenablement et elles se reprendront ensemble et fructifient bien ce dit maistre Albert. Et ma este afferme par vng homme moult expert que il auoit perce dung tarier vne vigne iusques a la moelle et quil y auoit mis vng getton vng peu rez et bien propre ⁊ affiche dedans et ql sestoit reprins sans trencher la vigne: ⁊ selon raison se elle eust este trenchee elle se deust estre encores mieulx reprinse. Et aussi y a vne autre maniere que len trenche la vigne que len veult enter du trauers par voye oblique iusques a la moelle ou empres tant que le getton y puisse estre fiche deux doidz en parfond ou pres et que len y mette vng getton de deux bouriōs auec vng peu du vieil boys rez dune part iusques a la moelle en aguisant ⁊ ql soit applicque bien iustement a la playe de lautre et que il soit lye/ ⁊ que len y mette de la cire et soit couuert dune piece de drap et bien enuelope/⁊ puis que len couppe la mere par quatre doidz au dessus de lente/ et q̄ len ne seuffre la mere bourionner ne au dessus ne au dessoubz. Et peult estre tenue ceste maniere en toutes les ptïes de la vigne au dessus de terre:mais que la vigne ne soit vieille et que ce soit en lieu nect et gras / et peuēt estre mis en vne vigne plusieurs gettons ⁊ viennent tresbien quant les gettons sont nouueaulx et mis en tronc de pareille grosseur. On peult aussi enter vignes en arbres en deux manieres. Lune si est q̄ vng arbre pres de vigne cerisier/ prunier ou autre soit perce tout oultre et puis q̄ vng getton de la vigne soit boute parmy sans le trēcher ⁊ quil soit estouppe gracieusement. Et lautre maniere si est que len face ainsi comme len faict des autres arbres de diuerses especes. En la premiere maniere len plante empres vng cerisier ou autre arbre vng cep de vigne/ ⁊ puis en tēps deu larbre est perce/⁊ met on vng getton de la vigne parmy. Et quant larbre ⁊ la vigne sont parcreuz ⁊

quilz sont bien ioinctz comme tout vng len trēche la vigne par deuers sa racine en telle maniere que le getton na aucune autre nourriture fors de larbre tant seulement/ et lors et apres ce le fruict de larbre et celluy de la vigne sont meurs aussi tost lung comme lautre. Selon ce q̄ dit Collumella on peult enter en ceste maniere en ourmes et en frācs meuriers q̄ sont amys de la vigne. Telles entes peuēt estre faictes en lieux chaulx au moys de feurier/ et en lieux froidz en mars quant la vigne pleure lerme espesse et non pas pure eaue/ et si les peult on faire au moys de may et au moys de iuing quāt les lermes sont ia degastees: mais q̄ len garde les gettons q̄ len veult enter en lieu froit et vmbrage. Il y a vne autre maniere de enter Len prent vng nect bourion et est mis auec miel ou autre chose au lieu dont vng autre bourion sera leue: Mais ie ne le approuue pas pour la trop grāt tendreur du bourion/ et toutesuoyes vng frere mineur ma afferme q̄ au moys dauril quāt les petites fueilles de la vigne cōmencent a apparoir quil auoit prins et leue le sommet dung bourion et y laissa des petites fueilles a vne concauite et fossette/ et que en ce lieu auoit mis vng autre semblable bourion et tout fraiz que il auoit prins en autre lieu/ et y mist vng peu de miel fraiz et sans autre ayde il reprint et parcreut et fist fruict. Cathon escript q̄ vne incision pour enter vigne peult estre faicte quant elle cōmence a verdir/ et lautre peult estre faicte quāt la grappe cōmence a fleurir/ et ioinct len le getton aguise dedās auec la souche percee et trouee/ en telle maniere que le getton mette sa moelle auec la moelle de la souche. Lautre maniere que len trēche la souche au trauers a ce q̄ les moelles sentreprengnent. Et la tierce maniere si est que len perce et fore la souche tout oultre et y met on deux gettōs aguisez et vng peu rez en telle maniere que lhumeur des gettons se couple a lhumeur de la souche. Et toutes ces manieres de enter doiuent estre enduictes de croye/ de argille ou autre terre et tres bien lyees et estoupees pour le chault et la pluye et le vent. Et si ay esprouue vne autre maniere de enter que oncq̄s ie ne vey faillir Cest de prendre vng nouuel getton long q̄ tiēgne a vng tronc de la vieille vigne de lan precedant q̄ ait quatre doidz de long et que len oste la moytie du trōc de la vieille vigne iusques a la moelle tout du long sans point oster de la moelle pource q̄lle doit demourer entiere en ce que len veult enter. Et de lautre moytie de la vieille formez vng coing long de trois doidz/ cest a dire iusq̄s au nouuel gettō/ et la on doit faire vne coche et mettre le coing dedans la coche bien ferme et q̄ le coing soit trenche non pas de la partie de la moelle/ mais de lautre part seulement/ et que il soit bien agu/ et puis que la souche que len veult enter soit trenchee par le mylieu et quellle soit de telle grosseur se faire se peult/ et sinon quelle soit vng peu plus grosse. Et de la partie q̄ aura le moins de moelle len doit oster le grant dung gros doid et ficher le coing en la trenche tellemēt que le cochet se ioingne fort a la teste de la plus courte teste trēchee et que les deux autres testes pareilles si soyent aucunement par dessus le nouuel affin q̄ le lyen puisse estraindre les deux chefz du vieil serment bien assemblez et appareillez/ et puis lyer a vng ionc toute la trēcheure. Et en telle maniere len peult enter a vng tronc deux ou trois ou plusieurs branches toutes les autres vignes trēchees. Et puis on peult plonger et mettre toute celle vigne en terre et faire autant de fossez comme on aura ente de branches en quelconque partie de la terre q̄ len vouldra: et en chascune fosse ou on mettra les entes et ou elles gerront len fera vne petite fossette ou toute la lieure de lente sera laissee et la terre couuerte qui sera doulcement foullee aux piedz/ et que le serment soit esleue par dessus la terre lespace dune

dune paulme/ et aussi selon la commune maniere dont len vse on peult ioindre les nouueaulx sermens aux nouueaulx et aux vieilz/ et p icelle maniere les abaisser et coucher en terre:mais il est mestier que la brāche qui sera trenchee soit formee et que on ne la corrompe pas legierement.

¶ De la maniere de tailler et purger les vignes et les arbres qui les portent. Chap.xii.

En lieux chaulx len doit tailler les vignes au moys doctobre et de nouembre et en feurier et en mars iusques a tant que les bourions se prēneut a croistre/ et en lieux qui sont froidz es moys de feurier et de mars tant seulement/et en lieux attrempez en tous les moys dessusdictz et chascun diceulx. Mais les vignes des mōtaignes qui regardēt septentrion il vault mieulx de les tailler en printēps pour doubte q̄ aucune partie trop tēdre et mole ne soit greuee de la playe. En lieux chaulx len ne scet pas bien la vertu ne la nature des vignes foibles. Selon Paladius len doit garder en toutes tailles de vigne que la souche soit tousiours la plus forte et vertueuse affin que len ne face double durete a la vigne foible/len doit oster les gettons tors et bastardz q̄ sont nez es lieux desconuenables/et le sermēt taille q̄ sera venu entre deux brāches. Et se ce getton affloibloye aucun bras de gresse len taillera icelluy bras et demourera le getton en lieu / et est tresbon q̄ le sermēt dembas q̄ sera ney en bon lieu soit garde pour reparer la vigne q̄ soit taillee pres de deux ou trois bourions que on laissera. En lieux plus doulx len espandra la vigne plus hault: mais es lieux declinans et maisgres la moistevigne est la meilleure. Et appartient au sage de cōgnoistre la nature de la vigne et savertu:car celle q̄ est plus hault labouree et est plus grasse et plus plantureuse ne doit auoir plus de huyt gettōs:et aussi en la partie du meillieu nous ne laissons pas tousiours vne ou deux gardes. Mais la maisgre et humble doit auoir a chascune gardebranche son getton/et doit len garder que en nulle partie il ny ait sermens secs et ares:car se ilz y estoiēt tout ardroit et seicheroit/cōme se tout estoit feru de fouldre ou de tonnoirre. Tout ce q̄ naist en la grosse cuysse de la vigne doit estre trenche. Quant len taille lavigne len ne doit pas faire la playe pres du bourion:mais vng peu plus hault en retournāt au bourion affin que la lerme ne chee sur le bourion. Len doit nettoyer les fosses des gardes et oster ce qui nuist a la vigne et toutes les vieilles besongnes:et se le tronc est caue du soleil / de pluyes ou de bestes on doit oster tout ce qui est mort et estouper la playe de terre ou de autres choses. Et se lescorce est trēchee ou pandant on la doit trencher et oster tout hors. On doit aussi rere le mascule/et sil y a playe au dur de la vigne ou que len y doyue faire playe elle doit estre oblique et ronde. Les vieilz sermens esquelz le fruict de lannee precedāt aura pendu seront taillez et les nouueaulx croistront En aucuns lieux on laisse les sermens si grans et si longs comme nature leur donne sans les retailler sicomme en Cremonne et en terdonne et en plusieurs autres lieux. Et en aucuns lieux on oste seulement les sommetz qui riens ne vallent. En autres lieux len trenche tout iusques a vng pied de lōg et doiuent les blāches vignes estre taillees iusques a demy pied. La premiere maniere ne doit pas estre gardee se ce nest es lieux ou on met les perches et soustenaulx : car les vignes sont estendues comme cordes/et la secōde est soustenue a pieux et eschalas. Ces deux manieres si sont par especial es vignes qui ont les neux et gettons loing lung de lautre et portent telles vignes grāt fruict et plusieurs grappes Jacoit ce que les grappes ne soyent pas si grandes comme des vignes court taillees. Et veulent icelles vignes estre souuent fumees affin

quelles portent assez branches et fruict cõuenable se elles ne sont tresgrandement grasses. Mais celles que len taille courtes iusques a vng pied comme a Boulongne et a Mutine et plusieurs autres lieux se deffendent suffisamment du soleil. Et celles q̃ len taille tresestroictement comme len faict a Furlin et en plusieurs autres lieux en prouuence se deffendent et viennent bien sans ayde de pieux ne de autres choses cõme sõt les arbres qui sont plantez en ordre et ont moult de neux et espes / et par especial en terre seiche et maisgre et en vignes nõmees Albana et Selona. Ceste taille aussi peult estre faicte en vignes appellees zizinga et Verdiga / pource que qui les trencheroit autrement elles porteroient trop chetif fruict / et si ne vauldroient riens les gettons lannee prochaine ensuyuant. Cest chose clere et esprouuee que qui trencheroit la vigne portãt fruict pour le temps quelle seroit en fleur ou apres et que la taille feust pres des bourions des grappes il y naistroit autres nouueaulx bourions qui porteroient grappes dõt on pourroit faire verius en vendãges. Et ie croy q̃l seroit bon de le faire a tous les sermens qui ne portent fruict pour lannee / et par especial ceulx que len taillera lan ensuyuant en la taille commune. Qui ne lasseroit pas meurer les premieres grappes aincois quelles fussent cueillies vertes et aigres pour verius ce leur seroit bon: mais ce nest pas commun en toutes vignes fors en celles qui portent grappes tant au vieil serment comme au nouuel comme est le muscatel et telles vignes. En aucuns lieux len taille les vignes de trois ans en trois ãs / et es autres de deux ans en deux ans / et es autres chascun an affin quelles portent plus de grappes. Et celles que len taille chascun an portent plus grasses et plus plantureuses grappes et q̃ mieulx se deffendẽt et durẽt plus. Aucuns ne taillent point les vignes q̃ sont esleuees et sont soustenues de haulx arbres pour la peine q̃ y seroit; mais les aucũs batent les vignes de grãs perches affin que ce q̃ y est de sec chee et q̃ il soit bien escoux: et aucuns ne les batent point de perches / aincois les laissent venir cõme nature leur dõne / et ce peult estre faict en lieux bien gras. En toutes tailles trois choses sõt a considerer quant aux vignes. Lune est lesperãce du fruict / et pource len doit laisser telz gettõs que len voit estre mieulx disposez a fructifier et que ilz soyent clers / meurs / tondz et gras et q̃ ayent plusieurs oeilles. Secondement q̃ len prengne le getton en bon lieu et cõuenable / pource que celluy dõne esperãce de apporter bon fruict. Et tiercement le lieu ou len taille la vigne et q̃ il ne soit taille ne trop long ne trop court. Apres len doit scauoir que se len trenche la vigne meure elle gecte et bourionne plus meurement et faict plus de sermẽs et greigneurs pour cause de lhumeur qui nest pas espandue quant les playes sont consolidees auãt son cours et elle se prent a coistre en rainceaulx / et se on la taille tard elle gettera plus tard et fera moult de fruict pour leffusion de la superflue humeur de leaue qui y est qui lempesche a sa digestion de lhumeur visqueuse / dont le fruict est engendre. Et pource les vignes maisgres qui par auant ont este grasses si luxurient et font faulx gettons pour cause de lhumeur superflue qui nest pas digeree. Et doit len plus estroictement tailler apres la bonne vendange q̃ apres la poure: car la bõne vigne a degaste sa vertu / et apres la petite vendange len doit tailler plus largement: car la petite a reprins sa vertu. Arbres portans vignes sont de diuerses manieres. Les aucuns sont petis comme rosiers et espines et ne doiuent point estre taillez / car ilz ne portẽt fors vignes sauuages et labrusques. Mais les arbres qui portent les bonnes vignes si sont bõs a tailler en la vigne. Aucuns les purgẽt a verges / et aucuns les taillent de trois ans en trois ans / toutes

uoyes se il y auoit trop de branches & de sermens il est bon den oster la superfluite.

¶ De la formation des vignes et des arbres qui les portent.

Chapitre.xiiii.

Columella si dit que la nouuelle vigne doit estre renouuellee apres le premier an et mise a sa premiere matiere/& que on ne la doit pas retailler aisi comme len a de coustume en ytalye quant le secōd an est passe: car q̄ les tailleroit ou tout seroit perdu/ou se elle gettoit/les sermēs ne vauldroient riens/aincois seroient comme vigne effueillee puis que le chef seroit couppe ou comme fueilles bastardes q̄ ystroient de la vieille souche/et pource on doit laisser empres le chef dayal vng ou deux gettōs/ et doit estre ceste maniere bien gardee en la petite vigne pl⁹ forte/& la petite vigne pl⁹ foible sera laissee le second an sans tailler et luy aydera len de rouseaulx ou deschallas deliez pour la soustenir tāt comme elle sera nouuelle affin q̄ lannee ensuyuāt elle puisse auoir plus de force de estre lyee a pieux/ et lors on la trenchera continuellement de vng ou deux gettons iusques a ce quelle fera sermens portans fruict/et lors len formera la vigne dung arbre et sera ramenee a vne seule matiere. Mais se on la doit attacher a perches ou a pieux on la pourra ramener a deux matieres qui seront daussi grant longueur comme la perche dont elle sera appuyee: et sera fait dung pied en terre maisgre et chetiue / et en terre grasse de deux piedz ou de trois. Et lannee dapres len en fera quatre matieres au plus qui seront diuisees en quatre parties: et puis es annees apres ensuyuans len en fera plusieurs matieres selon la doctrine dessusdicte. Et se la vigne doit mōster sur arbres on la laissera croistre au long iusques a tāt quelle aura branches pour tailler affin que au sommet de la vigne il viengne en lannee ensuyuāt et y naisce chefz que len puisse diuiser selon ce q̄l sera conuenable pour les branches de larbre. Et es annees ensuyuans len procurera la mōtee de la vigne en adressāt tousiours vne matiere au sommet de larbre. Les vignes sōt formees en diuerses manieres selon les diuersitez des pays et des contrees/car en aucū pays on les forme par ordre a pieux et a perches ou en estēdant ses brāches par terre sans autre ayde cōme dessus est dit. Et en aucunes autres contrees elles sont faictes par assemblees cōme vne bataille rengee/ et lors cest auec vne perche seule ou auec deux ou plusieurs quant elles sont en terre grasse/et par especial en rēges de arbres dōt les vignes sont soustenues auec aucuns pieux. Ou elles sont es petites treilles/et lors on les doit ployer & encliner deuers la souche/& de lautre partie les esleuer & les bien lyer & ordōner. Et moy ie mettroye vne seulle perche vers la partie abaissee & vne autre bien forte vers la ptie haulsee pour soustenir toutes les longues branches denhault/& les pendās iusques a terre qui porterōt grāt habondāce de fruict / & le feroye en telle maniere q̄ lune perche seroit loing de lautre lespace dūg bras seulemēt/ & feroye telles choses es riues des vignes & es chāps ou il y a arbres & hayes bas pour soustenir plusieurs sermēs / et par especial pour lannee ensuyuant et ainsi a petis despēs len recoit moult de grappes & de prouffit es riues des vignes & es hayes vers q̄ ne vauldroiēt riens autrement fors que pour chauffer/& si embellissent moult les vignes et les chāps ou elles sont. Les petis & cours arbres q̄ soustiennent les vignes seront formez sicōme il appartiendra/tellement que quant ilz seront ployez & parcreuz de deux ou trois ans apres on les retrenchera par enhault de six/ sept ou huyt piedz/et seront taillez plus cours en maisgre terre que en grasse et puis seront formez: et quant ilz auront gecte rainceaulx en lannee dapres on les couppera tous / excepte quatre des

meilleurs ⁊ ceulx qui demourront seront di/
uisez chascun en quatre pars par lieures de
liens ⁊ de perches/et appesanties par pier/
res sil en est mestier/ a ce que chascune par/
tie descende aux costez ⁊ ne monte point cō
tremont. Et quāt ces arbres seront formez
en largeur trois ou quatre piedz bien esten
dus q̄ on les laisse aller leur cours/ et quon
leur lye vigne aux chefz de lung a lautre.
Et est ceste maniere gardee es ꝑties de Mi
lan. Mais ceulx de Pergame si abaissent
plus la souche de trois ou de quatre piedz ⁊
forment larbret en maniere dune cloche ren
uersee/⁊ leur taillent les raiceaulx ⁊ la met
tent la vigne:et celluy q̄ cueille la vigne ou
la taille si demeure au meillieu de larbre/⁊
la il laisse estendre ⁊ espandre la vigne tout
entour ⁊ pendre les sermēs par dehors. Les
grās arbres qui soustiennēt les vignes doi
uēt estre formez par telle maniere q̄lz ayēt
plusieurs rainceaulx hault et bas trenchez
selon la possibilite de larbre qui porte la vi/
gne et couure. Et sur les chiefz de ces tren/
ches on doit lyer les vignes/et puis quant
elles seront chargees de grappes elles pen/
dront cōtreual. Len peult aussi bien former
ces arbres affin que ilz soustiennēt les vi/
gnes et quilz ne soyēt point appetissez par
telle maniere. Quant vng saulx/vng our/
me ou vng peuplier seront gros dung bras
⁊ longs de douze ou de quinze piedz on doit
coupper le sommet ⁊ des rainceaulx qui se/
ront nectz on enlaissera croistre vng le plus
nect ⁊ le plus droict si hault quil pourra / ⁊
puis chascun an ou de deux ans en deux
ans on couppera les rainceaulx en laissant
tousiours le sommet ⁊ ne formera len point
les autres rainceaulx qui seront laissez de/
dans cōme dessus est dit es petis arbres ou
les vignes sont lyees. Sicomme Varron dit
ou la terre est plus grasse / la vigne croist
plus hault et doit estre plus hault esleuee/
pource q̄ elle ne quiert pas leaue au fons/
aincois demande le soleil pour nourriture.
Et pource ie croy quil est bon que en temps
deu on oste des vignes q̄ sont en lieux chā/
pestres ⁊ moistes les fueilles et les sermēs
et autres superfluitez qui riens ne vallent
comme en May et en iuing / ⁊ puis quant
les grappes seront meures apres comme en
aoust que len oste la moytie des fueilles su/
perflues affin que le soleil puisse luyre sur
les grappes et les cuyre / a ce que le vin en
soit plus meur ⁊ plus vertueux/et q̄ quant
la superflue humeur sera degastee le vin
soit de meilleure odeur et de plus grant et
bonne duree.

¶ De la lyeure et releuement des vignes.

Chapitre.xiiii.

Les vignes doiuent estre releuees ⁊
lyees auant que les bouriōs soyent
creuz et deuenus grans et gros. Et
les vignes qui sont en ordre ⁊ espesses lyees
a perches ⁊ eschalas doiuent estre releuees
egallement en telle maniere que quant la
vigne aura son eschalas que elle soit toute
lyee et ceinte par le mylieu de son lyen se
elle est basse/et se elle est haulte soit ceinte
en hault ⁊ en bas ⁊ que par auant on lye a
neuf pieux six perches ou cannes en plai/
sant haultesse a ce q̄ lune vigne soit au my/
lieu ⁊ les autres entour/ ⁊ ainsi elles seront
deffendues de cheoir / ⁊ si yront les vendā/
geurs de toutes pars. Et apres les sermēs
serōt diuisez en quatre parties et selon leur
grosseur seront lyez a plus fortes perches:
mais es vignes ou il y a peu de vigne len
doit mettre pieulx a la distāce de trois piedz
et y lyer par ordre perches ou cānes en telle
maniere que toutes les espaces soyent cou/
uertes/⁊ est ceste maniere gardee en la mar
che dancone. Ou les sermens sont estendus
comme cordes len doit mettre trois pieux a
chascune vigne ⁊ q̄lz soyent lyez par distan
ce de demy pied ⁊ que vng lyen les ceingne
entour cōme vng chappel ⁊ puis len estend
la vigne. Et entre vigne et vigne len doit

mettre vne deffense pour soustenir que les grappes ne viengnent a terre. Aucuns sont qui ne mettent q̃ vng pel a chascune vigne ⁊ prouffite moult tant a ceste vigne comme aux autres ou on laisse longs gettons se empres le pel on tord vng peu le serment quant il aura gette sa lerme: car telle tortu/re leur vault ⁊ si ne griefue riens aux grappes qui en naissent/et est ceste maniere gardee en Ast ⁊ biẽ louee: mais il nest pas bon de lyer les sermẽs aux pieux sans perches. Sil y a vignes sur arbres grãs ou petis il ny fault autre chose faire que les lyer en plusieurs lieux aux branches ⁊ aux souches et distribuer bien egallemẽt les rainceaulx selon les ptïes cõuenables de larbre/⁊les doit len chascũ anlyer ⁊ relyer/ce dit Paladius.

De fumer les vignes et des retrẽchemens des faulses racines.

Chapitre.xv.

Nous deuons faire petites fos/ses entour les vignes en octo/bre/nouẽbre/feurier / ou mars et trencher toutes les racines q̃ sont au sõmet de la terre et y mettre du fiẽs ⁊ par especial doit estre faict es vignes nou/uelles ⁊ que len oste les racines superflues quelles auront gette en leste pource que se elles demouroient elles feroiẽt perir ⁊ mourir les racines de dedans ⁊ seroit de legier perdue la vigne de chault ou de froit pour la vertu q̃ seroit toute enhault: mais on ne doit pas tailler les petites racines a la sou/che pource q̃ plusieurs autres y naistroient ou la nouuelle playe q̃ seroit faicte au corps de la vigne seroit cause de la perte dicelle par le froit / et pource au trencher on y doit laisser lespace dung doid de long ou peu moins/et se le tẽps de lyuer est doulx ⁊ plaisant quant ce q̃ dit est sera faict deuãt lyuer si laissons les vignes ouuertes/ ⁊ quãt ce sera faict auant decembre et lyuer est froit et fort/on les doit ouurir ⁊ couurir de fiens de coulombs et combien que le fiens mis souuent en la vigne prouffite pour auoir assez fruict / toutesuoyes la saueur en empire et nen dure pas si longuemẽt. Ceulx q̃ veul/lent auoir bon vin sement des luppins en leur vigne au moys de aoust/ ⁊ ainsi lenforcent/⁊ quant ilz sont parcreuz au moys dauril ou de May on les retourne: et par ainsi vault gras fiens. On les trẽche aussi tres menuement et les mect on es fosses faictes encoste les vignes ⁊ les couure len.

De la maniere de houer et fouyr les vignes.

Chap.xvi.

On doit fouyr les vignes nouuelles au moys de mars ⁊ faire la dure ter/re venir en pouldre/⁊ puis ainsi faire par chascun moys et la retourner / et non pas seulement pour oster les herbes : mais affin que ce qui est tendre ne soit greue de la terre qui seroit trop dure et trop ferme. Et au moys de iuillet aux soirs et aux ma/tins quant la chaleur sera departie/on doit fouyr et retourner la terre ce de dessus des/soubz et en faire pouldre. Et sil y auoit her/bes on les doit arracher racine et tout et faire fosses en la partie la ou leaue dequeurt affin que elle sen aille aux parties dernie/res et quelle ne griefue aux vignes/et doit on acõplir toutes les fosses des le moys de Mars auant que les bourions soyent trop grans et q̃lz ne soient greuez. Et aussi quãt les vignes seront hors de fleur on doit fai/re les secondes fosses pource que on ne les doit point toucher tãt quelles sont en fleur/ et se doit on garder de fossoyer quant la terre est trop moiste ou quelle est trop dure/ et de tant que elle sera plus pouldroyee de tãt vauldra elle mieulx / et suffist bien toutes/uoyes se la terre est moyennement fouye en parfond / et aussi doit estre la terre fouye egallement et tellement quil nen demeure riens creu ne a fouyr/⁊ par especial empres la vigne le diligent laboureur si y prendra garde/et se elle est entierement fouye et de

combien parfonde par tous lieux et y doit estudier la garde de la vigne sur louurage pour les barateurs laboureurs.

❡Des empeschemens qui viennent aux vignes/et de la cure dicelles. Chap.xvii.

Il aduient aucunesfois que empeschemens ⁊ nuisances viennent aux vignes ⁊ aux plantes en telle maniere quelles meurēt la premiere annee ou quelles demeurent demy viues. Et leur aduiēt aucunesfois ce que dit est pour les herbes qui viennent empres pource que les racines ostent la nourriture des vignes et le remede si est par les souuent fossoyer ⁊ oster les herbes et arracher. Aucunesfois les vignes sont greuees par les grās vmbres des grās arbres dētour ou des hayes dempres ⁊ lors on doit arracher tous les arbres qui y griefuent ⁊ les brāches ⁊ oster les fueilles. Et aucunesfois aussi les vignes sont greuees par lardeur du soleil/⁊ pource les doit on couurir de feurre ou enuironner de terre ou autrement leur ayder. Aucunesfois aussi les vignes sont greuees par aucunes plātes qui sont empres elles comme choulx et lauriers: car on a trouue quilz bruslent et ardēt la vigne/⁊ pource ne les y doit on mettre ne souffrir. Aucunesfois les vignes sont greuees de bestes qui les rongent/ et pource les doit on clorre et garnir de fossez/ de hayes ⁊ despines poignās. Aucunesfois les vignes sont greuees en yuer par la gelee si les doit on retailler empres terre selon ce quelles sont gelees/⁊ quant on les taillera on ne leuera pas trop la souche dessus terre et quāt lyuer approchera len taillera les vignes sans coupper les brāches ⁊ se lyeront embas pres de terre de ionce ⁊ mettra lendela terre dessus les chefz quelles ne se relieuent ou que on les lieue sur arbres ou elles ne gelent pas legierement. Aucunesfois la gelee ne blesse pas toute la vigne/mais seulement les nouueaulx gettons q̄ ne peuent deffendre pour leur tendreur et grant moelle/ et se il aduient on doit oster le gele ⁊ les trēcher par enhault et laisser aucun peu du verd pour getter des autres nouueaulx. Et aussi aduient aucunesfois que depuis que les vignes ont gette rainceaulx et grappes la bruyne les gaste et perdēt toute leur verdure/et pource es lieux ou telz cas aduiennēt len doit plāter vignes q̄ viēnent tard a verdure comme sont celles que len appelle/albana/selana/garganiga/⁊ mayolus. Aucunesfois les mouches petitz vers et bestelettes et chenilles les rongent toutes ⁊ gastent les tendres bourions et les grappes ⁊ les font seicher/⁊ le remede si est de les oster aux mains et les fouler aux piedz cōtre terre ou les ardoir au feu. Et aussi aduient aucunesfois que en temps de chaleur il descēd auec le chault vne pluye venimeuse qui ard tout ⁊ lappelle len a Boulōgne mellitium qui blesse plusieurs vignes tellement que leur fruict en vient tout a neant/ et pource en telz lieux ou il vient par coustumes telles pluyes on y doit plāter fortes vignes q̄ ne soiēt pas de legier blessees. Aucunesfois aussi le tonnoirre/ la gresle/ et la tempeste empirent moult les vignes et ny a a lencontre autre remede q̄ deuotes oraisons ⁊ prieres enuers dieu. Combien que aucunes sottes gens dient q̄ on peult bien faire aucuns experimens a lencontre de la tēpeste: mais ilz ne scauent quilz dient. Et aucunesfois aussi il aduient que la vigne est ferue ⁊ blessee du picq ou de la houe/ si doit len mettre en la playe aucune autre vigne et la lyer ⁊ y mettre auec la terre dentour du fiens de chieure ou de brebis. Aucunesfois aussi il aduient que la vigne porte tant de gettons et de fueilles quelle ne les peult nourrir auec ses grappes ne les laisser croistre. Si doit on regarder et considerer au moys de May les sermēs q̄ la vieille vigne ⁊ la nouuelle ont apportez et en retrencher ⁊ laisser les meilleurs et les plus fors et les lyer et

soustenir cõtre le vẽt. Et aucunesfois la vigne est si foible ꝛ si chetiue de soy qlle faict chetifz rainceaulx et chetif fruict / si la doit on souuẽt fossoyer et nourrir de fiẽs et oster vng peu des fueilles et des rainceaulx et la tailler courte. Aucunes vignes sont si grasses qlles font tãt de fueilles que le soleil ne peult meurir les grappes pour lombre. Si les doit on grandemẽt tailler et effueiller ꝛ non pas fossoyer ne fumer / et au moys de may oster les superfluitez ꝛ les tailler ꝛ effueiller. Et aussi encore au mylieu Daoust on les doit effueiller par les costez es lieux froidz ou les grappes pourrissent par trẽte iours auant vẽdanges / ꝛ doit on seulement laisser les fueilles denhault pour deffendre la force du soleil / ꝛ sil y a aucunes grappes gisans a terre on les doit bien doulcemẽt releuer sans les casser: Mais es lieux trop chaulx et secs ꝛ ardans on doit faire aucun vmbre a la grappe qlle ne seiche. En aucũs lieux aussi les vignes sont pillees et desrobees des gens ou les chiens ꝛ regnars mãgeuent les raisins / si les doit on bien ꝛ diligẽment garder au temps qlz sont meurs / ꝛ si y doit on planter choses desplaisans / ameres ꝛ rudes a mãger comme sont gimaresta et guratonius q̃ sont vignes dont les raisins sont amers ꝛ ne les mãgeue len pas voulentiers / et toutesuoyes elles font moult noble vin ꝛ q̃ est de bonne garde / et aussi en lieux dicelles qui ne les a ou congnoist y planter autres semblables plantes. Et aucunesfois aussi les vignes sont dommagees destourneaulx et dautres oyseaulx / et pource doit on mettre en telz lieux cordes et latz et autres choses cliquetãs et semblances dõnees pour les esbahyr. Et se il y auoit tant de oyseaulx assaillans les vignes q̃ les espouentaulx dessusditz ne suffisent mye / il cõuiendroit faire au mylieu de la vigne vne petite loge sur quatre colonnes et faire tenir vng enfant dedãs q̃ tirera a cordes attachees a longues perches au dehors et a lenuiron de la vigne ꝛ seront respõdãs en ladicte loge et ql y ait des sõnettes attachees ausdictes perches ql fera sonner ou mouuoir et tirer lesdictes cordes ꝛ fera sonner bastõs ꝛ courges ꝛ autres espouẽtaulx en la partie ou il aura veu et verra les oyseaulx dessusditz.

¶ De la conseruation ꝛ garde des grappes nouuelles ꝛ fresches. Chapitre.xviii.



Renez telles grappes que vous vouldrez garder et quelles ne soyẽt blecees ne ẽpirees / ne trop vertes / ne trop meures: mais telles q̃ le grain soit ẽlumine de clarte ꝛ soit resplẽdissant ꝛ q̃ il soit aucunement mol au tast ꝛ plaisãt / ꝛ q̃ len ny enmette nulles autres / ꝛ puis qlles soyẽt mises en vng vaissel de fust ou il y aura eu vin ꝛ le fermer et estouper tresbien de pois toute chaulde / et puis apres ql soit mis en aucũ lieu sec ꝛ froit ꝛ biẽ obscur sans lumiere ꝛ ql soit pẽdu. Et en autre maniere quant le pain sera trait hors du four et que le four ne soit pas trop chault / len doit mettre du feurre blanc dedãs ꝛ mettre ꝛ estẽdre les grappes dessus ꝛ les y laisser iusq̃s a ce qlles soyẽt passees et aucunemẽt ridees ꝛ molles. Du q̃ sans feurre elles soyent mises sur aissellès dedans le four ou sur vng gril ou autres telz instrumẽs / ꝛ quãt elles serõt traictes q̃ on les mette tãtost en moust doulx ꝛ puis mises au soleil iusq̃s a tãt quelles soyẽt seiches ꝛ puis apres qlles soyent mises pour les garder en vng tõnel ou autre vaissel. Et ẽcores en autre maniere on met les grappes seicher au soleil ꝛ quãt elles sont seiches on les met en moust tout bouillãt / ꝛ puis les laisse len encore sur le feu ꝛ apres on les met au soleil ꝛ aĩsi elles sont tresbõnes. Apres ꝛ autremẽt grappes souefues seichees au soleil se gardẽt tresbien en sablon sec seiche au soleil / et aussi en feurre ou en foig sec ꝛ en fueilles de vignes bien seiches / et aussi en miel. Cathon dit q̃ les grappes se gardent tresbien en potz de

terre et en moust doulx. Pour faire la grappe grecque seiche il fault considerer en la vigne le plus bel ⁊ le plus cler bourion ung ou plusieurs/ et puis tordre les grappes sur la vigne mesmes ⁊ les laisser aīsi seicher moyennement et apres les cueillir et les prēdre en lieu umbrage et puis les mettre en ung vaissel. Cest assauoir que il y ait premierement ung lict de fueilles seiches ⁊ puis ung lict de grappes ⁊ apres ung autre lict de fueilles seiches/ et par dessus ung autre lict de grappes et ainsi iusq̄s a tout et les bien serrer ⁊ enfort uyer les couurir ⁊ fort estouper ⁊ les mettre en lieu froit ⁊ sec ⁊ ou il ne puisse entrer fumee. Ceulx de Salerne font unes passes/ cest a dire grappes seiches par la maniere qui sensuyt. Ilz eslisēt les meilleurs grains des grappes ⁊ les font seicher au soleil ⁊ puis les mettēt en ung four passablemēt chault par une espace de temps ⁊ apres les lauent en moust doulx ⁊ puis les pouldrent de pouldre de canelle et dautres bonnes espices/ et apres les enuelopent en fueilles de figuier/ et ainsi les gardent par ung an. Telles grappes vallēt a adoulcir le pis/ et quant elles sont cuytes en vin elles vallent contre froide toux. Et aussi se peuent faire telles grappes par autre maniere. Les tordre sur la vigne ⁊ les y laisser ainsi pēdre trois ou quatre iours ⁊ puis les cueillir a la main auecques le bourion ⁊ les mettre en moust doulx bouillāt ⁊ les y laisser ung peu ⁊ apres les seicher au solel bien chault ou en ung four quant le pain en est hors: mais on se doit bien garder q̄ elles ne soyent touchees de pluye ne de rousee et les seicher/ et puis quelles soyent mises en ung vaissel nect ⁊ serrees bien fort ⁊ q̄ len mette dessus aucune chose pesant. Aucuns quant elles sont seiches les lauent en moust doulx tout froit/ et puis les seichent ⁊ les mettent cōme dessus est dit: mais ce seroit forte chose quelles peussent estre seichees au soleil en contrees et regions attrempees. Raisins et pōmes se gardēt moult biē en vaisseaulx de terre bien clos et pertuisez dune part/ et puis pendus enhault au couuert et aussi se gardent pommes bien longuement quant elles sont couuertes de gipse et de plastre.

¶ De la vertu des grappes. Chapitre. xix.

La grappe est diuisee en deux: Car lune est verte et aigre/ et lautre est meure et doulce. La grappe verte et aigre est froide au tiers degre/ ⁊ est seiche au secōd. Et a trois substances en soy. Cest assauoir les graīs/ lescorce ⁊ le ius. La nature des graines est seiche et dure et ne se peult conuertir en digestion: mais qui les casse et en faict pouldre et la boit/ elle conforte ⁊ restrainct la congestion colique/ ⁊ par especial si on la rotist. Lescorse est grosse ⁊ ne se conuertist point en nourriture: mais elle estaīt la chaleur de lestomac et du foye et oste la soif ⁊ si attrēpe la cole rouge et restrainct le vomir ⁊ la desmesuree egestion pour cause de cole. Qui la met sur les yeulx et sur les paupieres elle oste les grosses humurs ⁊ les seiche ⁊ vault a la mangeure des yeulx ⁊ a lasprete. Le ius de la grappe verte et aigre doit estre mis au soleil auāt les iours chiēnins affin ql deuiēgne espes cōme miel/ et lors il vault contre les humeurs qui descendent a la bouche et a la gorge et aux gencīues et aux parties denhault de la bouche p deuers les oreilles/ et si vault a humeurs descendans de long tēps aux parties secrettes des femmes. Et la grappe meure qui est acomplie en sa doulceur/ si engēdre tresbon sang ⁊ est le meilleur de tous les fruitz ainsi comme la figue est la meilleure viāde: mais la figue nourrist mieulx que la grappe/ et a este esprouue par aucunes gens qui en leur temps ont mange seulement figues et en sont deuenus gras et leur cuyr bel et cler/ ⁊ quant ilz les ont delaissees a māger ilz sont deuenus maisgres. Les grais de ces grappes meures sont froidz et secs et sont

agus & de legier saillent hors du corps tous entiers. Lescorce est froide et seiche et dure a digerer/ & qui mangeue les raisins auec lescorce & les grains ilz engendrent vẽtositez/ enfleures et mauuaises humeurs/ & serrent le ventre/& se on les mangeue tantost quilz sont cueillis et partis de la vigne & ilz treuuent lestomac vuid de viãdes & sans mauuaises humeurs & que il soit de bonne & forte digestion ilz sont tost digerez et engendrent bon sang et font le ventre mol et purgent le corps de mauuaises humeurs. Et au cõtraire se ilz treuuẽt lestomac plein de ordes humeurs et de viandes et quil soit de foible digestion Ilz y demeurent longuemẽt & sont fors a digerer & engẽdrent enfleures & grosses fumees & ont ennuy de grosses humeurs et males. Les grappes q̃ sont pendues & seichees des mauuaises humeurs & superflues sont les meilleurs et bonnes pour les subtiles dietes/elles nenflent point ne engẽdrent fumositez & ne restraignẽt ne laschent. Qui les met en moust cuyt elles sont de grosses diete & ne sont pas si bonnes pour lestomac & font enfleures & ventositez pour les estranges humeurs du moust que elles y ont prinses. Les grappes q̃ ont moult de chair sont plus nourrissans et plus dures q̃ celles qui ont moins de chair q̃ dhumeur. Et la grappe qui a doulce saueur & est plus grosse & mole est plus chaulde/ et engendre soif et est de plus grosse nourriture & plus forte a digerer et faict enfleures rongissemens & opilation de rate & de foye. Et la grappe qui a subtille saueur et pleine de ius et plus froide est de meilleur digestion/ & conforte lestomac et le mũdifie des humeurs coleriques & si adoulcist & est bonne pour complexions attrẽpees. Et la grappe qui a moyenne saueur a moyẽne vertu. La grappe blanche & clere & pleine deaue nourrist legierement et est de legiere digestion & queurt tost aux veines & est penetratiue & faict tost pisser. La grappe noire & grosse est dure a digerer. Mais elle cõforte lestomac & faict bõne nourriture quãt elle est bien digeree. La grappe rousse/ citrine et iaune tient les moyennes vertuz de celles dessusdictes. La grappe passe & seiche est seiche par la cõparaison a la verte & est lune di celles doulce q̃ est la plus chaulde et plus moiste/ par especial celle q̃ est noire & vault a la douleur du pis & du poulmon & si attrempe la toux. Celle q̃ est aigre est plus froide & nourrist moins & est plus seiche q̃ la doulce & si conforte lestomac & estainct la chaleur et serre le ventre.

¶ De lappareil pour faire vendanges. Chapitre.xx.



Quant le temps de vendanges approche len doit appareiller cuues et cuuiers pour y mettre et fouller la vendange et autres vaisseaulx pour porter les raisins et le vin/ et aussi pressouers pour faire les pressoirages & q̃ tout soit bien nettoye et laue/& aussi doit len querir vaisseaulx pour mettre le vin et cerceaulx pour les relier/et oziers vieulx se ilz vallent mieulx que les nouueaulx.

¶ Du temps conuenable pour vendanges. Chapitre.xxi.



Cest chose de grãt proffit de scauoir & cõgnoistre le tẽps cõuenable pour vẽdãger/ pource q̃ aucuns vendangent auant que les raisins soyent meurs & pource font ilz petit vin & subtil & malade & qui ne peult longuemẽt durer: & aucũs autres vẽdangent plus tard/ & ceulx ne blessent pas tant seulement la vigne par la resolution de sa vertu/mais auec ce ilz blessent le vin et le submettent a plusieurs passions & le font moins durable. Si cõgnoist on le tẽps cõuenable & le terme pour vendanger & de la vendange au goust et a la veue. Car Democritus et Effricanus dient que la grappe doit auoir meurete par six iours et non plus/ et puis on la doit cueillir/car se le grain de la grappe nest pl⁹

verd et quil soit noir ou de telle couleur cōme les meurs/ cest signifiāce quil est meur. Aucūs espreignēt vne grappe/ et se le grain queurt par la partie cōmune cest signe quelle nest pas meure. Aucuns autres lespreuuent par autre maniere/ ilz considerent et choisissent vne belle grappe et bien chargee et en lieuent vng grain/ et puis vng iour ou deux apres ilz reconsiderent le grain/ et se le lieu ou il aura este pris est demoure en telle forme comme devāt et que il ne soit point appetisse pour la creue des autres grains et quilz ne soyent point changez ne creuz/ lors ilz vendangent hastiuemēt/ et se ilz treuuēt que le lieu du grain soit appetisse ilz laissent les raisins a vendāger iusques a ce qlz soyent meurs et tous parcreuz. Paladius dit que len congnoist quant les raisins sont meurs a ce que quāt on espraint vne grappe les grains q sōt dedans les raisins sont de couleur fulsque et aucuns presque noirs/ et ce leur vient de la meurete naturelle et pource conuient lors vandanger/ et par especial se la lune est au signe de Lescreuice ou lyon/ en la liure en lescorpiō ou en capricorne et quant elle fine ou qlle est soubz terre il conuient lors hastiuement vendanger sicōme vng maistre nomme Bruglidius le dit en vng liure des vignes quil translata de grec en latin. En somme toute nous deuōs scauoir que se les grappes sont trop grasses et on les desnue des fueilles entour les costez/ le vin qui en sera faict sera moins plein deaue/ mais il sera plus fort et plus durable. Se len cueille les raisins apres tierce quant la rousee est degastee et lair chault le vin en est meilleur plus fort et plus durable. Les grappes q sont cleres et reluysans et qui ne sont grasses degastees ne corrompues en quelconque partie font le meilleur vin et plus durable/ et les contraires au cōtraire. Grappes trop meures font le vin plus doulx: mais il est moins bon/ moins puissant et moins durant que se elles eussent este vendangees en tēps deu. Les grappes plus vertes fōt le vin verd. Les moyēnes font vin puissāt et vin durāt. Les grappes que len cueille quāt la lune est en croissont si font le vin moins durant/ et les grappes cueillies au decours de la luue font le vin mieulx durāt. Se len met grappes noires au fons de la cuue/ quant le vin deura boullir le vin en sera plus rouge/ et se len y mect miel il en sera plus doulx. Se len met grappes meures il en sera plus meur/ et se len y met grappes vertes il en sera pl9 verd et de sauge ce sera sauge. Et generallement le vin acquiert le goust et saueur et vertu de ce que len mect au fons de la cuue quant il doit bouillir/ pourueu que tout bouille ensemble par certains iours. Se les grappes cueillies sont par aucuns iours a vng moncel elles en feront leur vin plus meur. Se le moust est mis en tonnes ou en tonneaulx et que il bouille dedans sans grappes il sera bon et bien durant: mais il demourra a esclarcir plus de temps que se les grappes et le vin auoient boullu ensemble. Et toutesuoyes se aucune ptie des grappes biē espraītes ou non espraītes estoit mise au tōnel de moust doulx le vin en seroit plus tost cler.

De la maniere comment on doit vendanger.

Chapitre.xxii.

Les vendangeurs et vendangeresses qui portent les panniers et autres vaisseaulx pour recueillir et mettre les grappes doiuent eslire fueilles. Et se ilz treuuent en vendangeant grappes vertes/ aigres ou pourries ilz les doiuent mettre a part/ et sen doiuent bien dōner garde de ceulx qui ont regard sur les vendāgeurs et cueilleurs: car qui foulleroit et espraindroit telles grappes auec les bōs raisins elles feroient le vin plus royde et plus aspre et de legier plus corrōpable. Les grappes vertes/ aigres/ pourries ou seiches font trop grant grief et empirance au vin.

¶Comment on doit fouler les grappes des raisins et en traire le vin.
Chapitre.xxiii.


On doit fouler les grappes des raisins aux piedz & puis esleuer les raisins & les traire & espraindre tout & puis les porter au pressouer. Et doiuent ceulx q foulēt vendange auoir les piedz nectz/& souuēt yssir de la cuue & rētrer ens & estre vestuz & ceins a ce que leur sueur ne blesse le vin. En aucuns pays cōme a Boulongne len foule les raisins en la vigne moyennemēt en cuuiers ou en corbeilles/& ainsi on les porte et laisse p aucun tēps en grās vaisseaulx pour bouillir cōme p huyt iours ou tāt ou iusqs a.xx.ou.xxv. Aucunessois le vin en est purifie grādemēt/mais il sent trop fort la saueur des raisins et pource il est bon de mettre sur la vendange vng corbillon ou vng instrument dozier sur lequel le fouleur parfera ce qui nestoit faict parauant. Et quant tout sera bien foule et q le vin ystra p les conduitz des oziers dedās la tyne on le laissera bouillir iusques a ce quil soit purifie & puis le mettre en vaisseaulx ou y aura de leaue ou plus ou moīs selon ce que le vin est fort ou foible et selon la force que len veult y auoir. Et deuez scauoir que de tant comme les grappes seront mieulx foulees de tant sera il moins de besoing de le mesler auec eaue:mais on en aura plus de pur et du contraire au contraire/et par ceste maniere le vin sera bien purifie et durable et si ne sentira poīt la saueur des raisins. Et aussi deuez scauoir que les grappes de petit vin doiuēt plus bouillir que celles de bon vin. Aucunes grappes ont les graines si verdz et si aigres que len ne peult laisser le vin bouillir auec iceulx raisins sans lespirer/et aucunes autres qui ont les graines doulx:et pource doiuent bouillir auec leurs raisins. Quant les grappes sont cueillies qui les met et assemble en vng mōcel et quelles y soyent deux ou trois iours le vin en deuient plus mur et plus doulx. Et pource il est bon dauoir es vignes fors vaisseaulx & bien estouppez de poix esquelz les raisins sayent ainsi mis tantost & chauldement/et le vin en sera plus souef et plus delectable: mais il ne se gardera pas si bien en este pource que les grappes auront este trop meures. Et deuons scauoir q tout vin qui boult sans les grais et escorces est blāc/et celluy qui boult auec grains et escorces si a couleur rouge/noire ou cytrine & dont laql le il prent & recoit de ce que dit est. Len peult faire de grappes verius vnes passes q sont grappes seichees plusieurs medecines & vin doulx/vin cuyt/vin pur/& vin aigre/& ont ces choses diuerses operations es corps humains sicomme cy apres sera dit & commēt on les faict et aussi comment on les peult garder et de leur nature et vertu.

¶Comment on faict le verius vne passe et vin cuyt.
Chapitre.xxiiii.


Len faict verius en deux manieres/lung cler et lautre sec/le verius cler se fait par telle maniere. Quant les grappes sont vertes attrempeement & ainsi comme parcreues on les cueille et sont pilees/& met on du sel dedans/& puis les met on en vng vaissel au soleil/et quant elles y aurōt ainsi este par deux ou trois iours len doit prendre & espraindre le ius & le garder en nectz vaisseaulx de boys. Aucūs ny mettēt poīt de sel/mais il se garde mieulx quāt il en ya/et par especial quant on le faict de telles grappes q le vin qui en seroit fait ne se pourroit garder en este. Len faict verius sec par telle maniere. On prēt grappes tres vertes et les pile len et esprait le ius & puis le met on sur le feu en vng vaissel darain rouge/et est cuyt iusques a ce quil soit presque prins & coagule/& apres le met on au soleil sur vng vaissel estendu iusques a tant quil soit sec/et ainsi est fait et puis soit garde. Ilz sont aucuns qui seichent au soleil

sans autremẽt cuire quant le soleil est bien chault. Et aucũs q̃ font Vertius de grappes moyẽnemẽt meures: mais la premiere maniere est plus froide & plus serrãt. Et aussi len peult faire Vertius espes cõme miel q̃ est moult Vertueux sicõme dessus est dit au traicte de la Vertu des grappes. Toute Affrique si faict la grappe passe & ronde par telle maniere. Len cueille des grappes passes grãt nõbre & les met on en Vaisseaulx faictz de ionces non pas trop ioinctz/ mais larges & clers & la on les bat bien fort de Verges/ & puis quant le ius sera hors des grappes on les espraindra/ et tout ce q̃ en sault hors on le met en Vaisseaulx en maniere de miel et le garde len pour Vsage. Et en autre maniere on le faict de moust doulx q̃ len cuyt & escume/ & le faict on boullir tant q̃ il en demeure les deux pars/ et en autre maniere quil nen demeure que la tierce partie de sape. Sape est moult doulx & poignant.

De la purgation de Vin faict de grappes aigres & corrompues.

Chapitre. xxV.



On doit oster & separer des bõnes grappes les grappes aigres et corrõpues et le moust q̃ est faict de telles meschans grappes est cure par telle maniere. On doit cuyre eaue de pluye tãt q̃lle reuiẽne a la moytie & prẽdre de celle eaue aĩsi cõme la. xe. ptie de ce q̃l y a de moust/ & puis le mettre dedãs & cuyre tout ensemble iusq̃s a la cõsumption de la sixiesme ptie sicõme dit le Bourguignon. Aucũs le font autremẽt: car ilz gettẽt leaue auec les grappes & est tout foule ensemble/ & puis ilz cuysẽt le moust iusq̃s a la cõsumption dautant cõme len y aura mis deaue.

De la cure du Vin greue & tourmente deaue & de pluye.

Chapitre. xxVi.



Se la pluye desmesuree grefue les grappes en la Vigne ou apres ce q̃lles serõt cueillies il les cõuient fouler/ et se le Vin en est trop foible ce q̃ len pourra scauoir au goust au mettre au tonnel/ quãt il aura p̃mieremẽt boullu on losteta tãtost du tonnel & sera mis en Vng autre tõnel/ & tout le lymõ & lordure & corruption demourrõt au fons pour leur pesãteur. Aucũs autres le font mieulx/ car ilz le cuysent tant q̃ la. xx. ptie en soit degastee & puis gettẽt du plastre autãt dedãs cõme la cẽtiesme partie du Vin cõtiẽt: & les autres laissent le Vin sur le feu iusq̃s a ce q̃ la. V. partie en soit degastee & puis Vsent du remenant.

Comment on doit mettre le Vin es tonneaulx & Vaisseaulx.

Chapitre. xxVii.



On doit lauer les tõneaulx deaue salee & les nettoyer & froter dune espurge biẽ fort & les fumiguer dẽcens. Len ne doit pas trop emplir les tõneaulx ne aussi laisser trop Vuidz: mais on doit cõsiderer & regarder iusq̃s ou le moust boullant peult prendre son accroissement & oster aux mains & a hanaps lescume & les superfluitez se aucunes en y a quãt le moust aura este par cinq iours dedãs les tonneaulx & bien nettoyer et espurger le celier & getter les ordures bien loing: car q̃ les mettroit pres le celier/ les Vaisseaulx en receuroyẽt mauuaises odeurs q̃ greueroyent au Vin. Et aussi doit on mettre bonnes odeurs empres les pressouers/ et par especial es lieux dapothicairerie on len Veult garder Vin pour medecines.

Cõment on peult auoir moust tout ou long de lan.

Chapitre. xxViii.



Il conuient auãt que lon froisse les grappes et que le Vin en saille que len ait Vng Vaissel tout poisse p dedans ou par dehors/ et que tantost que les grappes seront froissees que len gecte le moust dedãs et que le Vaissel nen soit plein que a demy et que il soit fort estoupe de plastre et le moust y demeurera longuement

doulx. Et encores seroit mieulx garde se le vaissel estoit enclos en vng cuyr et mis dedans vng puys: car la il ne boulliroit point. Se aucun froisse les grappes doulcement et ne les espreigne pas moult fort/ le moust en est bon et proffitable a garder et durera longuement/ ce dit le Bourguignon. Aucuns poissent le vaissel dedans et dehors et le mettent en vng puys en telle maniere que les bors seulement soyent par dessus leaue/ et est esprouue quil dure longuement. Et les autres le mettent en arene et grauelle moiste et grauois mouille et lenfouyssent.

¶ Cõment on peult scauoir se moust ou vin cõtiennent eaue/ et cõment on les peult separer et oster.

Chapitre.xxix.

Qui veult scauoir sil y a eaue en moust ou en vin prẽne deux poires crues et les mette dedãs/ se elles vont au fons il y a eaue/ et se elles nagent par dessus le vin ou moust est bon et pur. Les autres prennent vng glageul ou vne canne qui croissent en eaue/ ou papier ou foing ou autre chose seiche et le oignẽt dhuylle et le mettẽt au vin ou moust et puis len tirent/ et se il y a eaue dedans les gouttes se assembleront en lhuylle/ et de tãt quil y aura plus deaue de tant si assembleront plus de gouttes deaue. Et les autres le font plus simplement/ ilz mettent le vin en potz de terre nouueaulx auãt qlz le mettent ailleurs/ et les pẽdent par deux iours/ et leaue qui y est meslee en degoute hors. Les autres mettent le vin sur la chaulx/ et sil y a eaue la chaulx se dissoult et amollie/ et se le vin est pur elle sendurcist. Et les autres mettent en vne paelle a faire huylle bouillant et puis y versent du vin/ et sil y a eaue dedans le vin il fera vng grant son et grãs bouillons et saillans. Et aucuns autres prẽnent vne nouuelle esponge ou espurge et la oignent de huylle/ et en estouppent la bouche du vaissel ou tonnel ou est le vin et puis le tournent ce dessus dessoubz/ et sil y a eaue elle se espãdra en lespõge/ et vse len en huylle de telles probatiõs. Et les autres se mettent vng petit de moust en leur main et le frotent et sil est pur et sans eaue il deuiẽt visqueux et se tient a la main/ et se il y a eaue il ne se tiẽdra point a la main. Leaue est ostee hors du vin par telle maniere. Prenez alun moiste et le mettez au vaissel ou est le vin/ et puis estouppez la bouche du vaissel dune esponge oincte dhuylle et tournez la bouche cõtre terre et laissez tout conuenir et leaue en sauldra et non autre chose.

¶ Comment le moust peult estre tost espurge.

Chapitre.xxx.

Len mettra en vng vaissel de moust de dix septiers vne petite mesure de vin aigre et par ce le moust sera purifie dedans trois iours.

¶ Comment le moust ne bouillera point par dessus.

Chapitre.xxxi.

Vous ferez vne courõne de poulieul royal ou de nepte ou de origane et la mettrez entour le col du bondon du vaissel sicõme dit Burgundius. Et aucuns oignent les vaisseaulx par dedans entour les baulieures du bondon de laict de vache/ et ce retient le moust bouillant par dedãs en telle maniere que il nen yst point.

¶ Enquelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx et plus durer.

Chapitre.xxxii.

Nous deuons faire et asseoir nostre celle pour mettre le vin au contraire de septentrion froide et obscure ou prochaine de lieu obscur/ loing de estables/ de fours et de baignetiés/ de chãbres coyes et de cisternes/ et aussi dautres eaues et choses de mauuaise odeur: toutesuoyes au liure de la vendange que feist Burgundius il est contenu que le

plus fort vin doit estre mis a lair/⁊ ql y ait parois qui le gardent du soleil de midy ⁊ de celluy du couchant pour le chauld:mais les autres petis vins doiuent estre mis soubz le tect/ et y conuient faire fenestres haultes regardans vers orient ⁊ septentrion.

¶ Cōment on transporte le vin de vaissel en autre/⁊ de lordonnance des vaisseaulx.

Chapitre.xxxiii.

L En doit transporter le vin de vaissel en autre au temps que bise vente et non pas quant le vent de midy souffle ⁊ les vins qui sont foibles en printemps et les fors en este. Les vins q̃ sont creuz en lieux secs quant les iours commencent a descroistre. Quant len mue le vin de tonnel en autre au temps de la pleine lune il deuient aigre. Et doit on scauoir que quant on oste le vin hors de sa lye quil en deuient plus subtil ⁊ plus foible. Les tresexpers maistres afferment q̃ se enuiron la Toussainctz quant le vin aura cesse de bouillir ⁊ que la lye sera descendue au fons se len oste le vin hors de sa lye grasse il sera en yuer vne mere subtille et delyee ou il sera mieulx garde et trop mieulx clarifie au printemps que sur sa premiere lye. Et si dient que se le vin demeure longuemēt auec sa lye quant le chault tēps viendra la lye se incorporera auec le vin dōt sa saueur empirera ⁊ ne se pourra apres clarifier iusques a ce quil aura este chauffe sur le feu pres de bouillir ⁊ que le feu soit cler et lent ⁊ que il soit mis en vng nect vaissel auec vne couloire au fons en laquelle doit auoir deux bastons ou vne tuylle nette enuersee dedans ⁊ vng mantel de gros drappel. Ou que le vin soit mis en vne tynnette et que en ce mesme vaissel le vin soit remue en la maniere dessusdicte. Et aussi doit on pourueoir que le vin soit mis en yuer en lieu chauld ⁊ en este en lieu froid. On doit muer le vin de vaissel en autre quant la lune est en croissant et quelle est soubz terre. Quāt nous transportōs le vin de tōneaulx en petis vaisseaulx il conuient regarder la naissance des estoilles/pource que la lye sesmeult es naissances des estoilles/⁊ par especial quāt les roses sont et quant les vignes florissent. Les sages cōseillent ⁊ par especial Hesiodus q̃ quāt on ouure les tonneaulx q̃ le vin q̃ est au dessus ⁊ celluy qui est au dessoubz soit oste cōme de peu de faict/⁊ que le vin du mylieu soit garde cōme le plus fort et le plus durāt et le plus conuenable pour estre vin vieulx/car le vin q̃ est pres du bōdonnail ⁊ prochain a lair est le plus foible ⁊ le plus euapore/ et celluy qui est au fons se sent de la lye ⁊ du foible. Le vin que len met en petis vaisseaulx y doit estre mis par mesure en telle maniere quil ne aduienne pas iusques aux baulieures du vaissel de la bouche: mais aucunement pres et au dessoubz du col affin ql ne soit suffocque ne trop empresse aincois q̃ il ait cōuenable respiration qui ne se doubteroit que il ne deuenist aigre car qui en doubteroit on ne le deuroit point laisser respirer. Et soit faict lestoupail de saulx verd hors de lescorce. Bon est que len face empres ou est la lye vne petite espinelle par ou on puisse traire du vin en temps chauld ⁊ veteux/pource q̃ par la ystra hors ce de la lye q̃ se mesle auec le vin et sera par ce le vin mieulx clarifie. Celluy qui ouure le tonnel doit considerer le poinct des estoilles/ pource que lors le vin se esmeult/et au commencement des estoilles que le vin sesmeult on ne le doit pas surquerir. Et se len veult ouurir le tonnel de iour len doit entēdre au soleil affin que sa clarte ⁊ chaleur ne fiere dessus le vin. Et se pour aucune necessite il conuient percer le tonnel/on doit prendre garde a la lumiere de la lune. Quāt les tōneaulx sont vuidz on les doit hastiuemēt labourer deaue salee ou les seicher de cendre ou de terre argille quant le vin aura este petit. Mais se le vin a este grāt et fort il suffist de les clorre et estoupper de tous costez:

car lodeur et la force du vin deffendent les vaisseaulx.

¶Du temps & de la maniere de gouster & essayer le vin. Chapitre.xxxiiii.

Aucuns essayent & goustent leur vin au teps q bise vente/pource qlz sont plus purs & plus nectz ence teps q en autre. Les autres q sont expers & cognoissans en vin lessayet quat le vet de midy vente/pource q ce vent esmeult & redargue le vin & le mostre tel ql est. La ieune personne ne se doit pas entremettre de essayer vin pource que le goust en est gros & rebours ne aussi quant la personne a moult beu & mange/sicomme Burgundius le dit en son liure. Mais selon la coustume de Boulogne on essaye tousiours le vin a ieun estomac. Celluy qui doit essayer vin ne doit auoir mage viande amere ne salee ne autre chose qui altere le goust mais quant il aura vng peu mange et bien digere il le pourra lors essayer. Aucuns qui veulent deceuoir les marchans ilz ont vaissel nouuel & le mouillent & arrousent de tresbon vin vieulx bien souef flairant & puis ilz y mettet le vin q ilz veulent vedre. Mais les autres font plus malicieusement. Car ilz donent noix & fromage a mager a ceulx qui veulent & doiuet essayer de leur vin affin que apres ce quilz en auront mage leur goust qui par auant estoit bon & certain soit change et deceu. Et ce que ien dy cest pour aduertir que nous nen soyons deceuz & non pas pour deceuoir autruy. Le marchat qui a a gouster & essayer vin doit souuet faire exces et gouster vin vieil et nouuel affin quil noublie ce dont il se doit garder.

¶Comet on cognoist le vin durable & qui est bon a garder. Chap.xxxv.

Quant le vin aura este mis au tonel & quil y aura este par aucun temps il le conuiedra mettre hors dicelluy tonel & le mettre en vng autre vaissel auquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye dicelluy vin au premier tonnel & sera bien estoupe de toutes pars/ et apres on doit bien regarder en souuent odorat que quelque trasmutationne soit faicte entour la lye/ou que ordure/lymon ou fange blanche ne soit faicte soubz la botte ou soubz le tonnel & qui y trouueroit aucun tel signe on deuroit penser que le vin se corrompoit/ et se len ny trouuoit aucun tel signe on peult iuger que le vin seroit bon & durant & bien gardable. Et aucuns prennent vne canne cauee et lestoupent de leur poulce ou du doid & boutent au tonel iusques au fons dedans la lye/& puis destoupent la canne & en ostent leur poulce ou doid & sentent & attrayent au nez par la canne lodeur & senteur de la lye/et apres en tirent la canne dehors et en apportent de la lye & par ce ilz scauent & peuet iuger quel le vin deura estre. Aucuns autres bouillent vng peu du vin & puis le laissent refroidir/ & apres en essayent & tel quilz treuuet le vin au goust ilz iuget que lautre sera/ et se doit faire cest essay du mylieu du tonnel. Et les autres si prennent leur regard au gouuernement du vaissel/ car ilz le descouurent et goustent de la couuerture qui est au dessus/ et se elle est vineuse/ cest signe de bon vin: & selle sent leaue cest tresmauuais signe & ne vault riens. Et aucuns autres le iugent au goust et se le vin est aspre et royde au commencement cest certain signe de bonte/& se il est mol cest signe de peu de bien.

¶Des nuysances & griefz qui aduiennent au vin. Chapitre.xxxvi.

Aucunesfois aduient que le vin se corrompt et perd pour leaue corropue en la vigne ou pour mixtion deaue faicte auec le vin et est change et tourne en diuerses manieres par estrange chaleur qui y ouure/et se la lye ou aucun peu de tel vin demeure

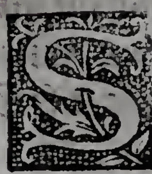
dedans le vaissel apres ce que le vin en sera tire hors ⁊ que le vaissel deuient estouppe ce se conuertira en telle corruption q̄ ledit vaissel ne vauldra iamais riēs ⁊ corrōpera tout le vin que len y mettra. Et se len mect de ce vin en aucun sain tonnel ou auec autre vin sain il corrompera tout ⁊ mettra a sa nature. Et apres se vin fort ⁊ puissant/et par especial doulx ⁊ gros est laisse en tēps chault au tonnel ou en autre vaissel q̇ ne soit plein ⁊ q̇ soit destoupe ⁊ desclos lhumeur ⁊ la chaleur du vin se euaporeront et demourra le vin froit et sec et aigrira.

Comment et en quel temps le vin est plus tost tourne et corrompu. Chapitre.xxxvii.



Out vin se tourne cōmunemēt ētour le deffault des sept estoilles q̄ lē appelle plyades ⁊ est au cōmēcement de yuer et aussi du solstice estiual vers la sainct Barnabe. Et es iours chiennins ⁊ generallemēt quant le vēt de mydy vēte soit en este ou en yuer. Et en tēps de grās pluyes ⁊ pour cause de violence de vēt ⁊ de mouuemens de terre ou de fort tōnoirre ⁊ quāt les vignes ou les roses florissent sicomme le dit Burgundius.

Comment on peult remedier a ce que le vin ne se tourne ne corrompe. Chapitre.xxxviii.



El cuyt ⁊ ars mis dedans lē vin garde le vin de tourner ⁊ le faict boullir plus q̇l ne conuiēt ⁊ le deffēd de corruption/ q̇ gecte doulces amandes en vin de noirs raisins il se garde sans corrōpre. Qui gecte vnes passes cest a dire grappes seiches dōt les grains soyent ostez auec arene ou sablō dedās le moust ou vī cuyt ce le faict gras ⁊ durāt. Aucūs choysissent vne grappe seiche nee dauenture en la vigne ⁊ en vsent singulieremēt. Qui met plastre en vin il le faict au commencement aspre et dur: mais au temps dapres il faict euaporer celle saueur. Le prouffit du plastre demeure long temps et ne seuffre point le vin a tourner. Et en est la proportiō telle se le vin est foible ⁊ de molle saueur ou greue de pluye la centiesme partie de plastre si suffira/et se le vin est grāt ⁊ vertueux la moytie de plastre suffira. Fenegre broye/⁊ mesle auec sel ars se on les met en vin qui voulētiers se tourne ⁊ le vin soit oste de sa mauuaise lye ⁊ mis sur lye de bon vin si font le vin durant ⁊ sans tourner. Aucuns prēnent brādons ardans ⁊ bien allumez auec poix ⁊ les estaignēt en moust ⁊ ce garde le vin de tourner. Aucuns prennēt le fruict du cedre ⁊ lardent ⁊ galles arses ⁊ les mettēt en vin ⁊ le vin est permanant. Les autres prennēt sermens de vigne ⁊ les ardent ⁊ en gettent les cendres au vin auec semēce de fenoil broyee et il ne tourne point. Aucuns autres les chāgent de vaissel en autre ⁊ de maison en autre/⁊ se ilz sont blecez de chaleur ilz les mettent en lieux froidz/et se ilz sont blecez de froit et dhumeur ilz les mettent en lieux chaulx/et les autres y mettent semence de lin ou cendres de boys de chesne. Et autres mettent laict ⁊ miel dedans le moust ⁊ il en est plus souef. Les autres y mettent du grauois de riuiere auec vin vieil ⁊ gettent tout ensemble au vin. Largille purge le vin qui luy met aps̄ ce quil a boullu ⁊ emporte au fons tout ce qui trouble le vin/⁊ se elle estoit arse p auāt elle le purgeroit encores mieulx et la doulcist et faict de bonne odeur et si le faict permanant. Elebore noir mis auec vng peu delebore blanc mis dedans le vin le purge et le faict permanant. La farine de froment faict le vin durable. La poix rasine du pin retient le vin. Laubin doeuf faict le vin poignant et agu et le garde de aigrir. Aucuns dient que cest impossible que le vin se trouble ne tourne se len escript au vaissel par auant quil y soit mis ces diuines parolles: Gustate et videte quoniam christus suauis est dominus. Goustez et veez que Jesuchrist est souef seigneur/et seroit bon

de lescripre en vne pomme & puis la mettre au vaissel. ¶ Cy apres sensuyt vne merueilleuse cõfection pour garder vin q len nõme panicia. Prenez deux onces daloes / deux onces dencens / deux onces damoni / quatre onces mellilot / vne once de cassia / deux onces despicnard / quatre onces de foil / quatre onces de mierre / et lyez toutes ces choses en vng drappel de lin et le mettez au vaissel quãt le vin aura este purge / & mettez de ces espices en chascun vaissel vne cueilleree et puis apres lostez hors du drappel et gettez celle pouldre dedãs le vin & par trois iours que le vin soit remue de la racine dung glageul. Aucũs font vng autre telle cõfection. ¶ Recepte. Trois onces de saffren: car il donne bonne couleur / et trois onces dencens masle / cecy crible faict le vin roide / et vne poignee de foil donne au vin bonne odeur / pillez toutes ces choses et les meslez toutes ensemble et mettez de ceste pouldre en chascune couche de vin deux cueillerees nõ pas quãt le vin bouldra: mais quant il sera appaise et deuenu quoy / car pour reigle generalle on ne doit confire le vin iusques a ce ql soit repose. Aucuns autres cõfisent vin par ceste maniere. ¶ Recepte. Cardamon racine de flamble ylitice / cassic / spicnard / mellilot / xilobalsami / squmãti / costi / spiceltique autant de lung comme de lautre et les pillez et mettez en vng sachet & puis le mettez au vin. ¶ Item prenez racine darmoise / et vne herbe que len appelle penthafilon et en faictes pouldre / et quant le vin aura boullu mettez en dedans & il ne tournera point. Et aucuns laissent boullir le vin deux ou trois iours auec grappes affin quil ne se tourne et le muent de vaissel en autre au moys de feurier / & boullẽt la tierce ou la quarte partie de cestuy vin et puis meslent tout ensemble / et apres mettent du sel dedans / cest assauoir en vng vaissel de douze corbeillees de vin / vne escuelle pleine de sel commun. Et en autre maniere qui vouldra. On muera le vin en feurier et en bouldra len la quarte partie sur le feu iusques a ce que la huytiesme partie du vin soit consommee et soit escume. Et apres ceste bouture on mettra en chascune chauldiere vne herbe appellee iuganula et vne autre nommee liuertixium sec ou liuerticium seulemẽt & que tout boulle vng peu ensemble et puis que tout soit gette & mis au tonnel / & len y mect des grappes bien lauees par auant dedans le moust le vin en sera plus cler / & lors on deura bien estouper le vaissel en telle maniere que lair ny puisse entrer ne yssir et quil soit bien relye / et est certain et bien esprouue. On le peult faire autrement durable et merueilleux a boire quelconque vin que ce soit. Len espraindra bien fort les grappes & le vin ensemble auant que il ait boullu et puis que tout soit mis bouillir au feu ensemble par lespace dune heure et quil soit bien escume et puis mis en vng vaissel / et apres que len prengne vingt cloux de girofle pour chascun corbillon ou canne et soyent lyez en vng fillet ou mis en vng drappel dedans la bouche du vaissel et est esprouue. Les autres dient que quant le moust est espraint et incontinent mis hors des grappes en vne tynne et bien couuert dung drap nouuel et nect et dung tapis et que il soit ainsi par quinze ou par vingt iours et quil soit chascun iour escume & puis mis au tonnel il sera merueilleux en clarte et en saueur.

¶ Comment le vin tourne et trouble est clarifie et guery.

Chapitre. xxxix.



Prenez cerises aigres en bonne quantite & les gettez toutes entieres au vaissel ou le vin sera / et lors le vin se prendra a boullir et le laissez ainsi par trois iours ou iusques a tant quil laissera le bouillir: car en ceste bouture le vin se purge tresbien de ses ordures / et quant on voit le vin cler on le doit remettre en vng autre vaissel / et qui y

mettra du miel en bonne quantite destrempe de vin et verse dedans et puis q̃ tout soit bien triboulle & demene ensemble dung baston par la bouche du tõnel tellemẽt q̃ tout le vin & le miel soyent bien meslez ensemble et puis laissez reposer & le vin se clarifiera tresbien: car le miel traira a soy tout ce q̃ sera trouble au vin & le fera descẽdre au fons: mais aucuns voulans tresbien faire prennẽt des raisins sans espraind: et en bõne quãtite au temps de vendanges et les mettent au vaissel du vin tourne/ et lors les raisins sont au vin pour mere & rameinent le vin a bonne sante/ & finablemẽt luy dõnent bõne saveur. Toutesfuoyes len doit scavoir pour reigle generalle que avant que len face au vin quelconque medecine on le doit separer de sa lye et mettre en vng autre vaissel. Aucuns gettent le vin tourne dedans les grappes dont il aura este extraict affin que il se clarifie en elles/ & la le laissent tant quil est convient. Et se il en y a grant quãtite on ne le doit pas faire tout ensemble ne soubdainemẽt: mais tout a loysir & a plusieurs fois affin que len nestraigne pas la chaleur des grappes & que on nẽpesche pas toute la bouture du vin dont il est clarifie: car de tant cõme il y aura moins de vin avec les grappes de tant ouvrerõt elles plus fort. Paladius dit que le vin tourne sera cler en vne iournee se pour six septiers de vin on casse dix ou vingt grappes de poivre/ & que ilz soyẽt destrempez de vin et puis gettees dedans le vin & que tout soit tresbien remue ensemble et apres laisse reposer et puis couler & il sera tresbon vin. Et aussi vin trouble sera tãtost cler se len met sept noyaulx de pain ou septiers de vin et que on le meuve & triboulle bien longuement et puis que on le laisse vng peu reposer & apres couler & boire: car il sera pur et nect. Aucuns clarifient vin trouble a noyaulx de pesche. Aucuns autres de aubin doeufz & vng peu de sel. Et selon lopinion daucuns on prent cailloux de ruissel et les cuyt len en vne fournaise iusques a tant q̃ on les voit crever/ & puis on les met en pouldre tresdelice/ & puis on prẽt sel blãc et le broye len tresdeliement et en vng vaissel de dix courgees on met six onces de sel et pouldre de cailloux/ & quatre onces de sel et puis on le meult & mesle fort & se en chascune corbillee on mettroit deux ou trois oeufz il seroit bon. Et se peult aussi faire ce que dit est de ces cailloux crus mis en pouldre et sans sel/ & sont ces choses esprouvees: mais il est bon q̃ len y adiouste vng peu de miel: car le miel rouge rend au vin blanc sa couleur perdue/ et tout miel visqueux & pesant si est conservatif de toutes couleurs de vin/ et se le vin est trop trouble si y adiouste len des choses dessusdictes plus largement: car par la vertu de leur poix elles font descendre au fons toute la troubleur & lordure du vin en telle maniere que la troubleur ne se peult eslever enhault & ne changent point la saveur du vin & se il est si trestrouble que il en soit tout pale & quil coulle cõme huylle & que sa chaleur naturelle soit toute estaincte il nest medecine qui riens y puisse valloir. Et se le vin rouge nest pas tout estainct et luy demeure couleur iaulne et corrompue on le restaurera avec le vin de albatique ou avec autre vin tresrouge ou avec la laveure descorces fresches ou seiches de grappe de albatique ou avec la couleure de semence de pebles. Car le ius de ces semẽces corrigera la saveur du vin tourne/ & aussi faict miel rosat. Et ce peult estre aussi faict avecq̃s la laveure desdictes semẽces seiches. Et en autre maniere le vin est trop bien clarifie.

Pour vng vaissel de vingt cannes. Prenez quarãte oeufz & les cassez aux maĩs en vng vaissel & les batez tresbien et puis meslez avec vne pleine escuelle cõmune de gravelle et gettez tout au vaissel dedans le vin et le meslez et le triboullez tresfort audit vaissel a vng gros baston/ & puis si en extrayez par le fons dembas a plusieurs fois & le remet-

tez au vaissel/ et quant il sera clarifie vous en traitez par dessoubz toute la troubleur et lordure par le trou dune broche. Et deuez scauoir que en vin blanc on doit tant seulement mettre la glere des oeufz et en vermeil on y met tout le moyeuf et la glere/et de tant ql sera plus trouble tant y conuiendra il plus mettre de la medecine/ et y peult on mettre du sel en lieu de grauelle et apres vng peu deaue de riuiere. Aucuns autres cueillent en vendanges les semences des grappes et les seichent tresbien et puis en font farine/et de ceste farine ilz mettent en chascun corbillon vne poignee et le remuent et meslent tresbien. Vng maistre treseppert dit que le vin est tresbien clarifie et ramene a bonne saueur quant len met en vng tonnel de vin demye liure dalun de roche mis en pouldre et autant de succre rosat auec huyt liures de miel et que il soit faict en telle maniere: cest a scauoir que le miel soit cuyt et escume tresbien/et quant il sera bien refroidy que len mette la pouldre de lalun et le succre dissoult dedans vng hanap et destrempe de vin et puis que tout soit mis dedans le vaissel et tresbien batu et remue dung baston sec/et apres que le vaissel soit tenu estoupe tout le iour iusques a lendemain et le vin sera cler au second ou au tiers iour apres/et se le vin estoit trop trouble et pourry len y mettra plus de chascune des choses dessusdictes. On peult faire de vin aigre et de mauuaise saueur bon vin et meur par telle maniere. Len met vne liure de succre rosat auec la mesure dessusdicte et vne euble de miel et en faict on comme dessus est dit/et par ce le vin sera de bonne saueur et de noble odeur. Aussi le peult on bien purger et clarifier par autre maniere. Prenez demye liure dalun de roche et demye liure dalun de succre et le mettez en pouldre tresdelyee tout ensemble/et en chascun corbillon mettez en demye once se il nest que vng peu trouble/et se il est fort trouble si y en mettez vne once et prenez vne liure de raye blanc ou rouge selon que le vin sera en vingtquatre cannes/et pour chascune canne pleine main de sel blanc et trois oeufz et se le vin est blanc si ny mettez que la glere. et batez tresbien ces oeufz en aucun vaissel et puis mettez es oeufz vng seau deaue de fontaine/ de riuiere ou de puys/ et batez et remuez tout tresbien ensemble/ et apres mettez tout au tonnel de.xxiiii. cannes ou courges de vin et le remuez tresbien dune verge fendue en croix iusques a tant que tout sera bien touille et mesle ensemble et puis on en traira par embas et sera regette dedans par le bondonail/et apres on le laissera reposer et par ainsi il sera cler au second iour et iusques a huyt iours on en traira par chascun iour vng hanap trois fois par vne broche qui sera mise au coste par embas et sera remis dedans le vaissel iusques a ce que toute la troubleur en sera mise dehors et que le vin sera cler/net et plaisant. Toutesuoyes nous deuons scauoir que auant que len face ces choses le vin doit estre mue de vaissel en autre et oste de sa mauuaise lye. On le peult aussi clarifier sil est vng peu auec le collier des draps affin quil soit cler et cole.

¶ Comment len noircist le vin et le mue len en autre couleur.

Chapitre.xl.

Puis que on aura transmue le vin blanc de sa nature en aucun vaissel et y aura este par vng iour on le gettera en vne tynne ou il aura eu vin noir / et puis par deux iours apres on le traira trescler et sera tresrouge. ¶ Item qui auroit tant de grappes blanches et peu de rouges len doit cueillir les blanches a part et puis les noires et mettre premierement les noires en la tynne et apres les blanches et le vin en sera tout noir. Paladius dit que les vignes sont de telle nature que se len rameine le blanc et le noir en cendre et on la met au vin chascune luy donera la forme de sa couleur/le vin blanc deuiendra rouge et le rouge blanc. Et par semblable raison qui ardroit le serment

et len gettoit vng muy dedans vng tonnel de dix cruches et on luy laissoit par trois iours bien estoupe et lute il deuiendroit blanc ou rouge dedans quarante iours ou au moins il deuiendroit blanc ou noir au temps des vendanges auec grappes de albatique et auec labrusques bien meures quant on les aura bien cassees enuiron douze iours en vng vaissel. Se nous mettons de leur vin noir en celluy que nous voulons noircir et se on laue plusieurs fois les raisins des grappes de albatique ou de labrusques du vin que len veult noircir il sera faict. Il y a vne bonne maniere de noircir pur ou mesle es tynnes. Quant les grappes seront esleuees au dessus dedans les tynnes et le vin sera dessoubz que on les espreigne dedans vne fois ou deux ou trois et ainsi le vin sera tainct des escorces des grappes noires. Le vin est rouge ou noircy et clarifie et si luy reuient en beaulte sa couleur morte par ceste maniere. On prent pour chascune corbeille ou vaissel vne liure de semence de yebles seiche et le amollie len en vin chault/ et puis on lespraict aux mains et le pile len en vng mortier et la laue len plusieurs fois en vin. Celle laueure auec oeufz et grauelle de vin et sel soit mise au vaissel ou vin et bien remuee et puis que le vin soit ainsi garde.

¶ Comment on mue vin dune saueur en vne autre.
Chapitre.xli.

Les grecs quant ilz font et parent leur vin ilz y gettent la moytie ou la tierce partie de vin cuyt et auec ce deux godez de farine dorge: car ilz dient que le vin dur en est faict souef mais que elle y ait este par vne heure pource que elle mesle la lye du vin et cuyt auecques lautre. Ou autrement et mieulx quant vne charree de grappes aura este mise en la tynne len y mettra vne bonne quantite de miel cuyt et fondu au feu et escume/ et se len adiouste auec le miel pouldre de poiure le vin en sera plus puissant. Et qui y adiousteroit cloux de gyrofle ou autre chose odorant le vin en emporteroit lodeur. En telle maniere se peult il faire quant le moust boult sans grappes. Quant len veult faire vin souef a boire on met dedans du fenoil et de la sarriette de chascun selon ce quil appartient et est tout mesle ensemble. On faict vin de tresbonne odeur en peu de iours. Prenez baye mirte sauuage de montaigne seiches et arres et les mettez au vaissel par dix iours ou enuiron et les laissez reposer et puis les coullez et en vsez. Et aussi on cueille fleurs de vigne arbuste et sauuage et les seiche len en lombre et puis les pile len tresfort et les mect on en vng vaissel neuf. Et quant on veult on met en trois seaulx vne mesure de ces fleurs que len appelle mesure siriaque et le gette len au tonnel/ et le sixiesme ou le septiesme iour on perce et ouure len le tonnel et en vse len. Aussi on le peult faire en petites gerbettes lyees a cordelettes et a chascune vne pierre pour la faire descendre et aller au fons et les y tenir ainsi par tant de iours que le vin soit de bonne odeur et non pas plus pource que pour la force il se conuertiroit en mauuaise odeur. On faict vin nouuel ainsi comme vieil se len frotte dedans amendes ameres/ aluyne/ gomme de pin et fenegre ensemble en telle quantite que il appartiendra et peult on mettre de ces choses vng godet en vng baril. On faict de vin mol vin fort ainsi. Des fueilles dune herbe nommee altee ou ibiscus/ ou les racines ou le tendron cuyt et mis dedans le vin ou plastre ou des chiches ou trois pommes de cypres ou fueilles de bouis tant comme vne main en pourra tenir/ ou semence dache/ ou cendre de serment quant la flambe laura laissee: mais que len ait oste le boys dur qui ne seroit pas ars. Et generallement en quelconque temps on peult mettre en vin aspre ou fort vin doulx ou vin aspre en vin doulx se la durte desplaist et fort en foible et foible en fort. Et qui y vouldroit adiouster vne saueur

estrange il y conuiendroit mettre en vng sachet petit ce que len vouldroit et lyer le sachet de vng petit fil & mettre vne pierre petite pour le faire peser et aualer / et que len essaye chascun iour du vin / & quant il aura de la saueur a voulente q̄ le sachet soit oste affin que len ne sen appercoiue et aussi quil nexcede. Cest chose esprouuee q̄ fueil donne tresbonne saueur & odeur au vin.

¶Comment le vin et les vaisseaulx serōt deliurez des aigreurs & mauuaises saueurs.

Chapitre.xlii.

SE le vin a aucun relaiz ou aigreur ou mauuaise saueur. Prenez vigne blanche cest a dire en lombard vitalbe auecques ses racines & mettez les racines dedās le tōnel par le bōdōnail en telle maniere q̄ les rainceaulx plongent dedās le vin & ql soit ainsi par trois iours & le vin perdra sa mauuaise saueur. Les autres prēnent vitalbe longue & procurent q̄lle soit fichee de lung des boutz par vng trou dedās le vaissel en lieu de broche en vne doitue de au dessoubz endroit la lye / & q̄ lautre bout soit flechy & ploye vers terre & boute dedās terre en telle maniere ql soit ferme et que lautre bout soit releue par deux ou trois doidz au dessus de terre: & lors on verra chascun iour yssir hors par les cōduitz subtilz de la vitalbe nōmez porres la musse & la corruption du vin / & ainsi se appetissera la saueur de la musse. Autant y vault q̄ faict vng pain de pannic entre testz de potz de terre & q̄ on le mette chault sur la musse es mugles du tonnel. Len dit que le vin est guery de musse quant on estoupe le vaissel de pain chault par plusieurs iours: et sicomme ilz dient on le doit tant de fois faire que le pain que len y mettra nen soit plus ennoircy. Ou que len prenne semence de laurier nommee baie et la faire bouillir en vin / et puis la mettre au tonnel. En ceste maniere en sont deliurez le vin et le tonnel et plus: car le vin & le vaissel en prēnent meilleur saueur / et pource il vault mieulx que len bouille les rainceaulx de laurier en vne chauldiere a vin / & apres que len mette tout au vaissel auec le vin & q̄ tout soit bien mesle ensemble. Les rainceaulx seront pendus dedās le vin par le bondōnail tous ensemble ou par parties et y seront laissez par aucuns iours iusq̄s a ce que le vin soit guery et puis soyent ostez / & ainsi le vin ne sera point infect de mauuaise saueur. Et aussi iay esprouue que nesfles vertes pendues dedans le vin a cordelettes & q̄lles y demeurēt quinze iours ou vng moys si guerissent le vin et le vaissel. Et aussi guerit il sicomme len dit qui pend dedans le vaissel sans toucher au vin vng faisselet de saulge au soir et au matin / & que quant on len retraira quil soit bien laue et que le bōdonnail ne demeure point sans estouper. Aussi peult estre le vin guery qui met dedans le tonnel vng sac estroict plein de pannic et que il nage sur le vin / et que aucunesfois il soit oste & q̄ on y remette vng autre. On dit pour certain que qui prent vne poignee de morelle & que elle soit pendue au tōnel par le trou du bondonnail a vne cordelette en telle maniere quelle soit par deux doidz dedans le vin et que elle y demeure par vne iournee seulement et que au soir elle soit ostee et que len y en remette vne autre poignee et quelle y soit semblablement pendue iusques au lendemain au matin / & quil soit ainsi continue par trois ou quatre iours / et que le vaissel soit tousiours bien estoupe & le vin & le vaissel seront gueris; et aussi y prouffite qui y met vng sachet de lin bien delye ou destamine plein de sel ou de plastre ou de chaulx / et que il soit pendu dedans le vaissel par le bōdōnail a vne cordelette en telle maniere ql descēde iusques au mylieu du vin et le laisser ainsi. On guerist le vaissel corrompu de musse ou de mugin ou moisy par ceste maniere. Prenez chaulx vifue pleine vne quar-

terolle pour vng vaissel de douze corbeilles et qlle ne soit pas estaincte et q le vaissel soit tresbien relye et estainct/ et puis quelle soit mise dedans ce vaissel et q leny mette apres eaue bouillant ou vin chault et quil soit apres si bien estoupe quil ne puisse respirer/ et quil demeure ainsi par lespace dune heure et apres quil soit tresbien tourne et retourne/ et quant leaue sera toute refroidie que lendestoupe le vaissel et quil soit tresbien laue. Ou autrement zamprus cuyt soit mis en vng tonnel corrompu auec vin bouillant et soit ainsi demene et faict comme dessus. Et seroit encores le meilleur de faire tous ces deux remedes lung apres lautre pour vng vaissel le secod apres le premier/ et lors il sera guery tout nect sans nulle doubte. Aucuns autres dient que on guerist vng vaissel corropu par telle maniere que len mette du sel audit vaissel et q on le y laisse p trois moys et par aduenture autant pourroit valloir y mettre chaulx ou plastre ou cendre. On le peult aussi bien guerir par tresbien le rere par dedans et par toutes les creuures/ et que il ny demeure riens de noir/ne de musse/ne de mugue/ et q se le vaissel est de dix courges que len y mette vne quarterolle de cendres de serment auec toutes les breses/ et se il estoit plus corropu on y en mettroit plus et que les cendres soyent tresbien demenees par toutes les parties du vaissel et puis q len gette dedans eaue bouillant et q il soit estoupe et apres encores tresbien demene et laisse ainsi iusques a ce q il soit froit et ce faict quil soit laue tresbien et puis arrouse deaue salee bien chaulde. Par telles manieres sont gueries les tynnes/ mais pource q on ne les peult clorre p dessus on les doit couurir de draps et de tapis affin ql les ne respirent/ et aussi le vin et le vaissel sont gueris de la flaireur de musse comme dient les esprouueurs quant len prent fueil en poulore et que il est mis en vng sachet et que il soit auale dedans le tonnel iusques au mylieu du vin pendant a vng filet par le bondonail/ et ql y soit par plusieurs iours et quil ne soit point corrompu daucune male saueur/ et suffist de vne once en vng tonnel de cinq courgees. On dit aussi q le vaissel est guery par fort vin aigre boullu dont il soit tresbien laue et puis que on le y laisse par aucun temps. Et les autres dient q par faire feu de pailles dedas le vaissel quil sera guery et par aduenture q le feu de sermet y vauldroit mieulx. Les vaisseaulx sont gardez et preseruez de musse quat si tost qlz sont vuydez iusques a ce ql ne demeure que peu de vin dedas et puis qlz soyet ouuers et vuydez du vin et qlz soiet tresbien seichez ou que on les laue et frote deaue salee ou de vin et puis q sans traire le vin hors on les estoupe bien fort a ce q lodeur et la fumee du vin ne sen yssent/ et ne se pourroit pas bien faire de moust pource q on ne luy oseroit laisser.

¶ Comment len preserue et garde le vin de aigrir / et quant il est aigre pour len guerir.

Chap. xliii.



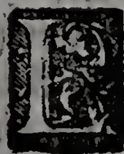
Mettez dedans le vin cendre de vigne blanche nomee viable/ et sicome dient aucuns il ne sera iamais aigre / toutesuoyes le vin est mieulx garde de aigrir quant on le tient en froit lieu / et que les tonneaulx soyent bien pleins et bien estouppez/ et tellement quilz ne respiret point: car se le tonnel nestoit plein et feust en lieu chault et que on se doubtast ql ne deuenist aigre il conuiendroit prendre vne grosse piece de lard bien bon et lenueloper de toille delyee de lyn et le lyer a vne cordelette et puis le aualer par le bondonnail iusques au mylieu du vin/ et selon ce que le vin appetissera au traire que la piece de lard soit aualee en telle maniere q elle soit tousiours au mylieu du vin/ mais le vaissel doit estre tousiours couuert et bien estoupe et quil soit ainsi iusques a ce quil soit vuyde/ et de tant comme la piece de

lars sera plus grosse de tant sera le vin mieulx garde de aigrir. Qui veult vin aigry ramener a vin beuuable/si mette dedās de la semence de poreaulx. Aucuns dient que qui met fueilles de vigne & branches de vigne sur le bondōnail elles aydēt cōtre aigreur/& les doit on souuent rechanger/& ql y ait tousiours vne pierre sur le bondōnail pour les tenir fermes & serrees. Et les autres dient q̄ qui met seulemēt huylle doliue dedans le tōnel en telle maniere quelle coure la superficialite du vin quil sera tresbien garde de aigrir: & quāt le vin sera mis a fin on peult lors recueillir lhuylle et la sauluer.

Cōment on faict du vin le vin aigre. Chap.xliiii.


Le vin aigre se peult faire par telle maniere. Prenez bō vin & en mettez en vng vaissel iusq̄s a la moytie & par especial doulx vin & ql soit mis en lieu chault & tousiours descouuert/& q̄ le vaissel soit pmieremēt tres bien arrouse de vin aigre. Et aussi qui met vin claret ou vin rouge en grappes dōt on aura traict le vin & q̄ len y adiouste vne petite quātite de vin aigre & q̄ tout soit ainsi laisse ensēble p lespace de vng moys ou plus ce sera tresbon vin aigre. Qui veult tātost faire vin aigre il conuient chauffer pierre ou acier & le mettre tout chault dedans le vin/& q̄ la bouche du vaissel soit tousiours descouuerte/ou que le vaissel soit mis au soleil trois ou quatre iours/& que len mette du sel au vin. On peult faire vin aigre encore plus tost par autre maniere. Prenez tel vaissel comme vous vouldrez & lemplissez de bon vin & lestoupez tresbien & puis le mettez en vne chauldiere pleine deaue bouillant sur le feu et que leaue bouille longuement et il aigrira. Pour faire tresfort vin aigre. Prenez cornoilles quant elles cōmenceront a rougir sur larbre et les sauuages meures qui viennent aux champs quant elles cōmencent aussi a rougir et des labrusques/cest a dire vigne sauuage qui viēt entre les hayes auant quelle se preigne a enfler et des sermens doignons aigres & fors autant de lung comme de lautre et faictes pouldre de tout ensemble/& puis prenez du plus fort vin aigre que vous pourrez finer et en destrēpez celle pouldre et en faictes de petis pains et les seichez tresbien/et quant vous en vouldrez ouurer mettez vne once se le vin est fort/et se le vin est foible si y en mettez plus/& y en mettez selon ce ql vous apperra fort ou foible & vous aurez tresfort vin aigre dedans huyt iours. Ceulx q̄ sont expers en ce dient que se en temps de vendanges les grains des grappes seichees & expurgez du vin sont biē lauees & purgees de toute ordure et quilz soyent ostees des escorces et puis seichees au soleil et que apres on les mette en vng vaissel/et que il en soit emply iusques a la moytie & puis q̄ on lemplisse au demourant de vin & que le vaissel soit tresbien estoupe par dessus & il deuiendra tresfort vin aigre. Et me semble que se ces grains estoyent premier bien touillez en vin aigre fort que il y proufficteroit/& peult on tousiours traire de ce vin aigre pour en vser & le nourrir de bon vin. Qui prendroit racines de raphane & les seicheroit et en feroit pouldre et que on en mist en vin on en auroit tātost tresbon vin aigre. Prenez vne herbe nommee osille et la seichez et en faictes pouldre et en mettez en vin il aigrira tantost/et se pourroit faire mesmes sur la table quant on en vouldroit māger/& ainsi se peult il faire de ladicte racine de raphane/& aussi le faict on de poires aigres et de pommes/cōme il sera troue plus a plein declaire au chapitre des poires et pommes.

Des vertus du vin aigre. Chapitre.xlv.


Le vin aigre est froit & sec au second degre/& est de sa propre nature & substance penetratif & diuisif & aussi cō-

struictif selon ses qualitez. Bouillez galles ou roses ou telles choses en bon vin aigre/ et puis mouillez dedans vne esponge ou laine et le mettez sur lestomac de personne qui vomist et il en guerira/ et se il a flux de ventre mettez luy sur les reins et sur le ventre. Le cirop aceteux q̃ est faict de vin aigre vault a simple tiercaine et a cotidienne de flume sale/ et a toutes agues maladies qui le prẽt au matin auec eaue chaulde/ car il digere la matiere/ et la maniere du faire si est que len dissoult le sucre en eaue et en vin aigre et le cuist len iusques a ce que il est bien glueux et tenãt/ et vault cõtre toute matiere chaulde. Oximel aussi est faict de vin aigre et aucunesfois est faict simple et aucunesfois cõpose. Le simple est faict des deux pars de vin aigre/ et le tiers de miel/ et le cõpose est ainsi faict. Prenez racines de ache/ de fenoil et percil et les cassez et broyez vng peu et les laissez aps reposer vng iour et vne nuyct en vin aigre/ et au iour ensuyuant vous le cuyrez et puis les coulerez / et apres vous mettrez au vin aigre du miel iusques a la tierce partie et le cuyrez comme dessus est dit. Le miel squilitique est ainsi faict. Prenez squile et la mettez en vin aigre vng iour et vne nuyct et en faictes comme dessus: mais il cõuiẽt gecter les ordures / et qui na point de squile si prengne racines de raphane en lieu. On dõne le ozimel simple ou compose contre froide matiere cõme cirop aceteux contre chaulde matiere: car il diuise et digere la matiere. La saulce de vin aigre/ sauge/ percil/ mente et poiure cõfortẽt lappetit. Se len mangeue chair auec seul vin aigre lappetit en est cõforte. Et deuons scauoir que se le vin aigre treuue lestomac plein il lasche le ventre/ et se il le treuue vuide il le restraint. Le vin aigre vault contre les foiblesses qui viennent par maladies quant len y met du pain rosty trẽper/ et que len frote la bouche/ les narilles et les baulieures du malade/ et aussi les veines du bras ou len sent le poulz/ et q̃ len lye le pain rosty et trempe dedans aigre dessus icelles veines/ et encore vault mieulx a ce le pain trempe en ius de mente. Le vin aigre aussi vault contre litargie et freneizie se len frote les paulmes et les plãtes des piedz de vin aigre et de sel. Auicẽne dit que vin aigre vault contre arsure de feu mieulx que quelconque chose/ et quant on le mesle auec huyle doliue ou huylle rosat et on y mouille laine non lauee et on la met sur la teste du pacient il oste la douleur et cõforte le chef. Vin aigre auec alun ayde grãdemẽt aux dentz q̃ se remuẽt. Euaporation de vin aigre chault ayde moult grãdemẽt a personne q̃ oyt dur et ouure les cõduitz en ostant lopilation et si dissolt les empeschemẽs et oste les tyns des oreilles et quant on le boit chault auec medicines mortelles il aide moult grandement.

Du vin et de ses vertus et proprietez. Chapitre .xlvi.

Selon ce que dit ysaac le vin donne au corps bonne nourriture et luy rẽd sãte/ et se on le prẽt ainsi q̃l appartiẽt et tãt cõme nature en peult porter p raison il cõforte la vertu digestiue tant en lestomac comme au foye. Et est impossible que laction de nature de la vertu digestiue soit confortee sans force de chaleur naturelle. Et len ne treuue viande ne bruuage quelcõque qui tant conforte ne accroisse la chaleur naturelle comme faict le vin pour la familiere similitude que le vin a de sa nature/ et pource il est tost cõuerty en tresnect et naturel sang dont Ruffus dit que le vin ne conforte pas seullement la naturelle chaleur/ aincois et auec ce il clarifie le sang trouble. Il ouure les conduitz du corps par especial des veines/ et en les ouurant il oste et nettoye lopilation du foye. Il oste lumbrage fumosite qui engendre tristesse et la met hors du corps/ et si enforce tous les mẽbres du corps. Et si ne monstre pas seullement le vin sa bonte au corps / mais aussi faict il en lame/ et si faict oublier douleur et

tristesse/ et si donne a lame lyesse et la conforte a trouuer subtilles raisons/ et luy donne diligence et hardyesse/ et si ne luy seuffre pas sentir labour ne douleur. Si concludz que le vin est conuenable a toutes personnes/a toutes aages/a tous temps et en toutes contrees / mais que on le prengne selon la force du beuuant et selon sa coustume et ainsi que sa nature le pourra et deura porter: car le vin ne oeuure mye tout en vne maniere aux ieunes et aux vieulx / aux hommes et aux enfans. Es vieilles gens le vin est comme medecine/pource quil repugne a la froidure des anciens. Aux ieunes le vin est comme viande/ pource que la nature du vin est semblable a leur nature : mais il est aux enfans et iouuenceaulx pour viande et pour medicine: car combien que leur chaleur soit forte en substance/toutesuoyes nest elle pas en perfection pour labondance de leur humeur / et pource le vin donne a leur naturelle chaleur accroissement et nourriture et leur seiche leur humeur qui est medicine. Et deuons scauoir que en yuer et en contrees froides len doibt boire vin pur: mais en este on doibt boire vng peu deaue bien meslee auec le vin / et aussi es regions froides pource quil rafreschist et amoistist les corps pour cause de leaue qui y est meslee / et si a repugnance a la chaleur de lair a ce que il ne face les corps trop chaulx et trop secz/ et transporte legierement la viande aux membres pour cause de sa subtillite. Si appert doncques que le vin ayde contre deux causes contraires / car il eschauffe les corps froidz et si seiche les corps naturellement moistes. Il refroide les corps chaulx et si amoistist les corps qui sont froidz par accident / Car par sa subtillite et penetration il porte leaue aux membres quant il est necessite de les refroider. La diuersite du vin est en general en trois manieres.
Lung est fraiz dung an. Lautre est vieil de quatre ans ou de plus : et lautre est moyen de deux ans ou enuiron. Celluy qui est fraiz est chault au premier degre et appartient a froideur et a humeur / et pource est il de plus grant nourriture que les autres et engendre mauuaises humeurs et aussi merueilleux songes et ventositez destomac et des entrailles. Dont Galien dit que vin raisant fraiz et nouuel quel quil soit si na force ne pouoir de conduire la viande par le corps ne de la mener ne prouocquer/ et pource complexions froides et moistes le doiuēt laisser et fuyr. Et sil estoit necessite len deuroit eslire tres cler vin plein de naturelle eaue qui de long temps auroit este espraint du pressouer. Le vin vieil est chault et sec au troisiesme degre et a aucune chose damertume. Il nourrist peu et monte legierement en la teste/ et trouble lentendement par laguillon de sa pointure / et par especial se len en boit trop et len y mesle peu deaue : et pource ceulx qui ont foibles nerfz si le doiuent laisser et sen doiuent abstenir : et aussi ceulx qui ont le sens agu pource que il leur nuyst moult fort silz nont grant humeur en leurs corps qui y puisse resister. Galien dit que le vin vieil est moult cōuenable a ceulx qui ont en leurs vaisseaulx grant multitude de crues humeurs. Le vin moyen est bon quāt il est attrempe/ et est chault et sec au secōd degre / et pource le doit eslire et choysir et laisser le tresvieil : et aussi doit on laisser le nouuel vin q̄ na pas encores laisse a bouillir et dont la lye nest mye encores bien descendue au fons et que le pur nest monte en son lieu et quil nest encores esclarcy ne mundifie et que il ne flamboye ou reluist au hanap. Apres nous deuōs scauoir que la couleur/saueur/ odeur et liqueur/ force et foiblesse de vin le diuersifient en sa qualite et en son action. La couleur en general est de quatre manieres/blanche et noire qui sont simples couleurs/et rouge et doree qui sont composees des autres. Mais entre ces couleurs cy il en y a dautres. Lune entre blanc

& vert glanc que/& lautre rosee entre rouge et blanc/ et si y a pale et soubz pale qui sont couleurs doree et citrine. Et sont ces couleurs ainsi faictes pource q̃ le vin de grappes blanches est premierement blanc pour son aquosite/ cest a dire pource quil tient de leaue crue pour le deffault de sa chaleur naturelle. Mais quant il envieillira comme dung an sa chaleur sera confortee & son humeur amenuisee et sera faict dune couleur soublanche. Et se il envieillist plus comme de deux ans sa chaleur croist plus comme de quatre ans & il acomplisse sa digestion et sa chaleur naturelle soit venue a son estre il devient de couleur citrine. Aussi le vin faict de grappes rouges quant il est encores cru a son commencement sa premiere couleur sera comme blanche se il nest cuue: et quant il sera dung an il sera de couleur rosee/ car sa chaleur et sa digestion seront confortees/ et se il passe deux ans et que sa chaleur et sa digestion soyent encores plus confortees il aura la couleur rousse. Mais se le vin est de noires grappes il sera p̃mier tresnoir et obscur pour sa terrestreite qui y domine et la petite digestion de sa chaleur/ et se il passe ung an sa chaleur et digestion sont confortees et descend sa terrestreite en son lieu/& il commence a esclarcir il vient a couleur moyenne entre rouge et noire. Et se il passe deux ans que la chaleur aura accomply sa digestion & sa perfection et que sa terrestreite sera descendue au fons et quil sera cler il sera de rouge couleur. Si devõs donc par ce veoir & congnoistre q̃ le vin blanc & le rouge sont moins convenables q̃ les autres mais le blanc tient plus dhumeur et deaue que le rouge. Et le rouge attrait plus a terrestreite & a grosseur que le blanc. En la saveur du vin la diversite est pource que lung est doulx et lautre poignant et agu/ lautre fort/ lautre dessavoure. Le vin doulx est chault au second degre et sec au premier et approche a humeur/ et pource est il gros et peu prouffitable fors tant quil lasche le ventre: car toute chose doulce a vertu laxative et collative. Et se tel vin treuve au corps aucune chose contraire a son action et quil soit empesche de aller hors/ il eschauffe et boult au corps/& monte a la bouche de lestomac & se convertist en humeurs colериques. Il engendre soif et ventositez es flans/ et opilations au foye & en la rate/& faict avoir la pierre es reins/par especial quant il treuve les membres disposez a telz maulx/ ou que la vertu digestive soit foible/ et pource sen doivent abstenir ceulx qui sont de grosse nature et pleine dhumeur. car par sa grosseur il opile legierement les subtilles et estroictes veines du foye. Mais il ne nuyst point au poulmon: car il ny advient point/ et pource que il est si subtil il ne peult opiler les veines du poulmon/ pource quelles sont treslarges. Et quãt le vin doulx se approche a rougeur et a clarte et que len en boit sicomme il appartient et quil suffist a nature/il prouffite aux personnes qui relievent de maladie ausquelles il convient grãt nourrissement: Mais le vin pontiq et agu et qui picque et est brusque est plus dur et plus pesant et plus cler/ et de plus tardive digestion/& pource va par les veines a greigneur peine que le doulx: car le doulx est plus chault et si a plus plaisant saveur/ et lagu a plus terrestre et aspre saveur/& pource a peine peult il percer les veines/ et ne faict avoir saveur ne bõne chambre/et pource il nengendre pas bon sang: mais toutesvoyes il conforte le ventre et les boyaulx. Le vin dessavoure est meilleur que le ponticq et agu: car il est attrempe au regard du ponticq/ et pource est il bon a gens de chaulde cõplexion par especial a lestomac/ toutesvoyes il nourrist & si faict tantost vriner. Le vin tresfort est le plus chault de tous et de plus forte operation et monte tantost en la teste et faict bouillir et eschauffer les humeurs du corps dont les fumees mon-

tans a lestomac nuysent au cerueil et troublent lentendement/ et pource il conuient que gens de chaulde complexion sen abstiennent se on ne leur mesle grandement eaue dedans et quilz en prennent par mesure et selon ce quil est conuenable a leur aage et aux contrees ou ilz sont / et aussi au temps et a leur coustume: car il dissoult grosses humeurs / et nectoye les voyes des veines de pourriture / et si clarifie le sang. Tel vin est tresbon a vieilles gens qui approchent a vieillesse pour lunion et assemblee des superfluitez de leur corps/ et par especial quant il est bien espure: car il conforte leur chaleur et dissoult labondance des humeurs crues et si prouffite a ceulx qui ont grosses et crues humeurs. La diuersite de vin pour cause de liqueur si est pource que le vin est subtil et plein deaue ou il est gros et terrestre ou il est moyen. Le vin subtil et eaueux est tout temps trouue auec blancheur et clarte/et pource est il legierement digere en lestomach/et tresperce les veines et faict bien vriner / et pource est il bon aux gens qui sont en fieure: car il neschauffe pas trop/ et si ne fiert point a la teste / et ne nuyst pas au cerueil / et se il nest point mesle il en vauldra mieulx / et par especial pour estaindre la soif. Le vin terrestre et gros est contraire au vin subtil: car il griefue lestomach et est dur a digerer et a faire la digestion et a peine peult il aller par les veines et faict a tard vriner et ne monte pas legierement au chef pour sa grosseur et pesanteur / et pource il ne enyure pas tantost: mais le vin odorant si perce legierement le sens odoratif en la pellette du cerueil par sa grant legierete. Il est vne maniere de vin de nulle odeur pour sa grosseur et pour sa griefuete/et si est vne maniere de vin qui a vne odeur horrible.

Le vin qui est odorant monstre que sa liqueur est subtille et attrempee et nectoyee de toute ordure et bien du tout digeree/et pource il engendre cler sang et nect et de grant louenge. Il conforte le corps et esiouyst le cueur / et si oste tristesse de lame: car il nectoye le sang de toute pourriture qui peult estre au cueur et entour/et pource tel vin est conuenable a tous aages et a toutes cõplexions qui le prent par raison et ainsi que nature le requiert. Tel vin mue le vice de lame en vertu: car il la tourne de cruaulte en pitie / et de auarice en largesse/de orgueil en humilite/de paresse en diligence/ de paour en hardiesse/ de esbahy en bien parlant/ de rudesse en cler engin: mais ces vertus sont et viennent quãt on boit tel vin attrempeement et ainsi quil appartient: et qui en prent et boit tant quil en soit yure il causera tout le contraire: car yuresse estainct la lumiere de lame raisonnable dont la teste demeure comme la nef en la mer sans gouuerneur et comme cheualerie sans cappitaine et sans conduyseur. Le vin de nulle odeur si assemble et retient la grosseur de la fumosite et sa griefuete et son indigestibilite/et pource il engendre tresmauuaise nourriture et faict gros sang et trouble et obscur/ et si est cause de tristesse. Mais il ne monte pas tost au chef. Et le vin pesant qui a horrible saueur est tresmauuais / car il griefue lourdement le cerueil pour lhorribilite de sa saueur: Il fiert lentendement et blesse les nerfz du cerueil / et les pellettes et engendre tresmauuais sang/ par especial quant il est agu.

Cy fine le quart liure et ensuyt le cinquiesme.

Le cinquiesme liure

Faict mention des arbres en commun cest assauoir de ceulx qui portent fruict et de ceulx qui ne portent point de fruict.

Chapitre premier.





Ay dict cy deuant au second liure plusieurs choses des arbres en general quant ie traictoye du labourage de chascune maniere de champs : mais a present en ce quint liure ie vueil traicter de chascun arbre par soy. Et pource que aucunes choses sont communes a tous arbres et les aucunes propres, ie vueil parler au premier en general du labourage de chascun en commun et puis ie traicteray de chascun arbre qui est trouue en noz contrees quant au labourage selon lordre de la.b.c.affin que len puisse mieulx trouuer le traicte de chascun. Et premierement des fructifians et de leur prouffit, en briefuement moy expediant. Je diray donc qui ilz sont et de leurs diuersitez et quel air et quelle terre ilz desirent, et quant et comment on les plante, et comment ilz sont entez, et comment ilz sont cultiuez et labourez, et comment ilz sont formez, et aussi comment ilz sont deliurez de leur empeschement, et apres de leurs fruictz, et quant et comment ilz sont cueilliz, et cõmẽt on les peult garder et de ce q̃ len en peult faire, et aussi des vertus quilz ont es corps humains. Et nest point de necessite de racompter en cõmun les diuersitez ne descriptions des arbres pource que chascun les scet en sa contree et en son pays et en sont les traictez trouuez p tout

selon les pays. Aucuns arbres desirent air chault sicomme sont poiure et palmier. Aucuns autres le demandent froit/sicōme chasteigniers et les autres attrempe air sicōme presque tous arbres. Et aucuns autres qui croissent et viuent en tout air sicomme pommiers/periers et leurs semblables. Et aucuns arbres desirent terre moult grasse / sicomme le meurier et le figuier. Les autres maisgre et sablonneuse/ sicomme le palmier et le pin: mais en ce cōmunement tous arbres qui desirent terre seiche en la superfice et en la pleine de la terre et moiste par dedās la terre ou les racines sont fichees. Les grās corps des arbres si demādent moult de viandes/et par especial les arbres frācs qui portent chascun an grans fruictz en quātite et en nombre: mais quant on les doit planter et enter il est assez monstre et enseigne au second liure. On doit labourer et cultiuer les arbres en ceste maniere. Len doit fouyr la terre entour les arbres en automne iusques a ce que les racines soyēt desnuees et la mettre aucun fies tant que les racines en soyēt couuertes et que par la pluye la vertu en soit portee en bas pour nourrir les racines/ et se la terre est sablonneuse elle vauldra biē croye grasse / et se la terre est trop croyeuse on y mettra du sablon en lieu de fiens/ et ne doit len pas mettre ce que dit est a la tige tāt seulement: mais trois ou quatre ou cinq piedz en parfond entour les racines selon ce que larbre et ses racines seront grans et q̄ la terre soit meslee auec le fiens. Et qui feroit ce que dit est tant cōme les racines se estendent ce seroit bien grant prouffit pour larbre et sen esioyroit et raieuniroit aucunemēt: Car vng arbre assis entre deux eaues en vient et croist mieulx et plus noblement/et aussi font les arbres qui sont plātez sur les ruisseaulx et sont plus pleins et aussi ont leur escorce plus subtille et sen eslieuēt plus hault et sont mieulx confortez que les autres. Et aussi le champ qui est en lieu declinant et bas ou lhumeur des montaignes decueurt et la gresse est tresbō a labourer pour labondance de lhumeur et est bon et anoblist les arbres qui y sont plantez. Et qui aura telz lieux si face p artifice leaue courir par goutieres ou cannes iusques aux racines des arbres et ainsi on rendra la terre moiste Et qui ne pourra faire ce que dit est et que la terre ne soit bonne il y viendra gros arbres et moussus tant auront dures escorces et hideuses qui pour leur espesseur empescherōt la beaulte et bonte du fruict. On doit former les ieunes arbres auāt q̄ on les plante / et se larbre est petit on doit trencher les petis rainceaulx en montant contremont et laisser le sommet. Et se larbre est grant on ostera tous les rainceaulx et le sommet et laissera len la tige toute seule que len plantera. Et se cest vne ente q̇ ait deux tiges len trenchera la plus foible affin q̄ lautre croisse mieulx et viengne plus belle. Se ce nest vng figuier/vng pōmier dorenge vng grenatier et les semblables q̇ peuent auoir plusieurs tiges et les bien nourrir. Et quāt larbre sera plante on ne la taillera point iusques a trois ans/se ce nestoiēt aucuns rainceaulx qui venissent en lieux mal seans qui empeschassent la croyssance du sommet de larbre par enhault/ lesquelz doibuent estre ostez et taillez comme ennemys de larbre. Et quant temps sera on taillera les rainceaulx qui seront venus en quelcōque partie que ce soit de la tige/toutesuoyes par telle maniere q̄ la tige soit tousiours adressee et esleuee sur terre ou plus ou moins selon la nature de larbre et selon la gresse ou mesgreur de la terre et plus hault en grasse terre quen la mesgre/ et que les branches soyēt la diuisees et ordōnees cōuenablement pour la beaulte de larbre: et se la souche ne se peult porter droicte pour sa foiblesse on luy aydera de perches et de mesrien. Et se elle ne gette rainceaulx au dessus en telle maniere q̄ le sommet ait regard au ciel on luy aydera

conuenablemēt par la lyer ⁊ cōduire a droictes perches/⁊ se elle ne peult ne lung ne lautre il ny a remede fors de la tailler au lieu ou len verra que aucun raincel puisse venir et la soustenir de legieres perches en telle maniere que ce que larbre naura voulu faire de sa voulente il le fera par cōtraincte de iuste raison. Et se par aucuns lieux il y venoit trop espes rainceaulx ou gettons bastardz non cōuenables on les tailleroit a la sarpe ou au coutel. Et se on les transportoit dung regard du ciel a vng autre regard cōme dorient vers occident on les ramenera a leur premiere nature le mieulx q̄ len pourra. Et se lhumeur par vne maniere dorgueil ne se vouloit espandre p les rainceaulx des costez aīcois sen mōtast tousiours enhault. Il conuiendroit coupper des rainceaulx du sommet ou elle se espandroit trop ⁊ ainsi est il a faire de ladolescence de larbre iusques a ce quil sera venu a perfection dacroissement et que la tige se esgettera par rainceaulx et les rainceaulx par verges/⁊ les verges par bourions fructifiās. Et quāt par aage larbre appetissera en vertu en telle maniere q̄ par le pois du fruict les rainceaulx rōprōt/ et quāt lhumeur fauldra ilz seicherōt ⁊ porteront fruict vng an ⁊ non pas lautre Len trenchera tous les rainceaulx superflux et ce que larbre ne pourra porter a ce que toute lhumeur ne soit perdue. Et par ce lune partie se cōuertira en la substāce des raīceaulx et lautre partie sera baillee a la nourriture des fruictz quilz ne perissent. Et sera a considerer la qualite de la nourriture q̄ le lieu de larbre pourra donner/⁊ selon ce len pourra oster ou laisser des rainceaulx et des verges ⁊ se on le faict autremēt les arbres fauldront a fructifier par aucuns ans dont le laboureur sera desplaisant et courrouce. Et peuent estre faitz telz retrenchemens du cōmencement de Nouēbre iusques en la fin de mars ou a plus proprement ⁊ naturellemēt parler du commencement que les fueilles cherront iusques a ce que les arbres cōmenceront a bourionner. Aucunesfois il aduient que nouuelles plantes semblerōt desseicher pour la desmesuree ardeur du soleil/ ⁊ lors on leur doit ayder par les fouyr et arrouser souuent et aussi par y mettre obstacles qui les deffendent de lardeur du soleil comme feurre/ brāches/fueilles et telz choses: ou q̄ len y emplastre argille visqueuse ou que len oigne la tige de suye/ de huylle ou autre oignement froit pour adoulcir lescorce/et par especial en la partie p deuers midy. Et aussi aucunesfois les fourmis gastent ⁊ griefuent la plante ou lente qui est tendre en sa croissance/et aussi font vne maniere de vers qui procedent des fourmis et se nourrissent dedans les fueilles dont elles sont gastees ⁊ cōtraictes ⁊ ne peuēt croistre les rainceaulx Si leur doit on ayder en ostant les fueilles aīsi cōtraictes ⁊ blecees ⁊ purger aux maīs ce qui en est ainsi attainct ⁊ laisser les sommetz denhault qui sont sains ⁊ nectz/⁊ lors larbre pourra bien croistre ⁊ monter amōt. Et a ce que les fourmis ne griefuēt les ieunes plātes ne les grās arbres ⁊ q̄lz ne puissent monter enhault on leur fera telz obstacles. Paladius dit que len prengne du ius de pourcelaine ⁊ la moytie dautāt de vin aigre ⁊ q̄ tout soit bien mesle ensemble ⁊ que les lieux de larbre par ou les fourmis montent en soyēt mouillez. Ou q̄ len brouille et touille biē la tige de larbre de lye de vin. Rebequa dit q̄ len y mette de la poix clere et q̄ on luy fonde: mais ie me doubte q̄ ce remede ne feust venin a larbre. Et croy que le meilleur seroit que vne toison de laine ou de lin ou vne torche de foing ou de feurre feussent mises autour de la plāte mouillees en aucunes des choses dessusdictes ⁊ lyees entour la tige en telle maniere q̄ les fourmis ny puissent mōter fors p la/ ⁊ autremēt len peult faire vng vaissel de terre rōd ⁊ large q̄ ait vng trou au mylieu p ou la tige passera/ ⁊ q̄ ledit vaissel soit cire ou terre en telle

maniere que il puisse tenir eaue sans espandre & iamais tant quil y soit les fourmis ne pourront passer pource quilz ne entreront point en leaue. Aucuns dient q̃ qui lyeroit a la tige de larbre vne cordelette de soye oincte dhuylle q̃ les fourmis ny passerõt ia depuis. Par dessus toutes ces choses len doit garder q̃ les bestes nentrẽt es lieux ou sont les arbres/pource quelles les rongeroyẽt & seicheroyẽt les plantes ou elles deuiẽdroyẽt pleines de neux ou au moins en seroyẽt empeschees de croistre et de fructifier. Et se la plante est en tel lieu q̃ on ne la puisse clorre quelle soit enuironnee de pieux et despines poignans. Se la plante est en hault lieu ou quelle soit greuee de vẽtz on la doit ayder & soustenir de perches lyees dozier & de mousse que la tige nen soit greuee. Et se la plante est de nouuel entee & le tronc ait este trẽche on le doit laisser en leste bien secouru et ayde et laisser les lieures iusq̃s a trois ans pour garder les rainceaulx / toutesuoyes q̃ premier soit oste ce qui est entre lescorce & le boys. Et se doit on bien prendre garde q̃l ne vienne nulz rainceaulx bastardz en la tige ne es racines de larbre/ & se ilz y venoyẽt q̃ tantost soyent ostez/ pource quilz ostẽt aux arbres leur nourriture/& qui laisseroit croistre ce seroit pour faire larbre seicher/ & doit on premieremẽt regarder aux rainceaulx & apres a la tige. Et aussi se il y a es rainceaulx aucune chose de sec on le doit tantost trẽcher a ce q̃l ne corrompe ses voisins rainceaulx. Il aduient aucunesfois que trop grant humeur non digeree vient hors de larbre par lescorce aĩsi cõme aux gẽs & aux bestes par le cuyr/& de celle pourriture sont engendrez vers qui font a larbre grãde persecution/et pource quant on verra aucune bosse ou enfleure venir en aucune partie de larbre on doit icelle partie enciser et trencher larbre a ce que celle mauuaise humeur en chee/ et se les vers y sõt ia cõcreez on les ostera a vng ferrement / et se larbre en est greue en plusieurs parties on doit trencher lescorce tout du long du hault iusques en bas affin q̃ ces pourritures sendurcissent/ & se larbre est enfle ou langoureux & foible si q̃l porte fruictz vermineux ou pleins de pierres par le deffault de lhumeur ou la malice de la terre ou daucune autre qualite len ostera la terre dentour les racines & y mettra len meilleure terre/ & aussi on percera la tige depres la terre & restoupera len le trou dune cheuille de chesne. Et ie croy que ainsi se doit il faire quant larbre a trop habondãt nourriture & que la chaleur de larbre est tant estaincte q̃ la digestion en est diminuee et q̃ le suc ou le ius ne se peult espessir pour la suffisant generation du fruict et q̃ pource larbre luxurie en multiplication de fueilles. Et aucunesfois il aduiẽt q̃l naist sur les arbres vne plante verd & cheuelue/et lors on doit diligẽment rere lescorce & oster ces verdures q̃ sont venues par dessus & mettre souuent du fiens aux grãs racines et les bien arrouser a point/& aussi mettre pierres en la trenche affin que en mieulx attrayant ilz puissent guerir la soif par temps moiste q̃ les arbres souffreroyent ou pourroyent souffrir par la seicheresse du tẽps ou du champ. Et se il aduient q̃ la terre soit trop foullee ou ayt trop grãs herbes & qui ayent parfondes racines cest trop grant empeschement: car la terre trop foullee ne peult souffrir que lhumeur nourrissant vienne a la racine de larbre/ pource q̃ les cõduitz sont estoupez tant des racines comme de la terre en telle maniere que elles ne peuent sacher a elles leur nourriture & si empesche les euaporations pource q̃ la chaleur de la foible vapeur ne peult trespercer lespesseur du lieu ne y porter vertu suffisant dont le remede est de fouyr la terre et non pas de larer pource que la continuation de la fosse qui est faicte par arer blesse grandemẽt les racines. Les grãs herbes aussi q̃ aduiennent en parfond iusques aux racines si tolẽt aux arbres leurs nour

ritures pource quelles ont plus molles racines que les arbres et plus tendres/ et pource attrayēt plus tost leur humeur et nourriture que les arbres. Si les fault du tout desraciner et arracher. Mais pource q̄ qui osteroit toutes les herbes le lieu en pourroit estre moins plaisant/ Len peult bien laisser lherbette qui est petite et menue comme fil et qui ne prent sa nourriture fors de la pleine terre pource q̄ telles herbes nuysent peu ou neāt. Et aussi les chenilles et les hennetons nuysent moult aux arbres pource quilz rongent les fueilles et toute la verdure/ et aussi les fleurs et aussi tout ce qui vient au fruict des arbres/ et pource on doit oster les oeufz et tout ce q̄ est enuelope es fueilles/rainceaulx et en leurs toilles es moys de decembre/ianuier et feurier/et les doit on cueillir auant q̄lz naiscent ne yssent hors et les porter au feu pource que on ne les pourroit bien ne parfaictement extirper pour les fouller aux piedz. Periers aussi quant ilz sont fort vieulx il leur vient vne durte descorce en leurs racines/ et par ce ne peuent sacher ne attraire nourriture suffisante pour larbre et pour le fruict/et pource faillent souuent a fructifier. Et lors on doit fendre les grosses racines par le mylieu et mettre dedans la fente pierres deaue affin quelles ne se puissent reclorre et que lhumeur q̄ est dedans la terre bien digeree qui ne pouoit passer par les racines puisse entrer dedans par la fente et ouuerture et q̄ la superfluite en soit si appetissee que le ius attrait puisse suffire a nourrir larbre et le fruict. Quant donc les arbres seront bien labourez et ordonnez par les manieres dessusdictes se le champ est moiste il portera arbres et fruictz vermineux: car lhumeur cōceue indigeree/ molle et violente se pourrist dedans et de celle pourriture et de la subtille et moiste vapeur les vers sont concreez qui depuis mangeuent les arbres et les rongent et honnissent. Et ce le nous demōstre que nous voyōs tousiours au lieu ou est la semence et la plus subtille humeur que le ver est engēdre/ et pource conuient seicher le lieu le plus proportionnellement que len peult et que les plantes nayent pas trop de nourriture. Et se par aduēture on ne peult ainsi seicher les terres len percera les arbres par la souche par empres terre ou les greigneurs racines ioignēt a la souche affin que la superfluite de lhumeur sen puisse yssir/ et lors le fruict sera guery. Et se au contraire le lieu est sec selon la propriete et maniere de hermitage et que on ne le puisse labourer que a grant peine/ les arbres seront espineux et porteront petiz fruictz et secs et sans saueur/ et lors se doiuent trencher et oster les arbres de telz lieux. On doit cueillir les fruictz des arbres sans briser les rainceaulx et sans batre les arbres ou on les cueille et se les rainceaulx dēhault sont foibles on les doit lyer a cordes auec les plus fors et puis les sacher a crochetz/et a ceulx dembas on peult tousiours aduenir a eschelles. On doit cueillir les fruictz/ et par especial poires en diuers temps selon la diuersite de leur meurete et par bonne consideration/en telle maniere q̄ les fruictz meurs en este soyēt cueilliz quāt ilz seront en leur couleur saueur et odeur naturelles. Car par ce on peult auoir cōgnoissance q̄ lors ilz sont meurs/et se on les cueille auant quāt les premiers signes de meurte apparent ilz sen garderont plus longuement et plus que ceulx qui seront cueilliz plus meurs et les fruictz qui seront meurs a la fin dautōne sont a garder pour vser en printemps ou au moins en yuer. Et ceulx q̄ seront cueilliz en yuer doiuent estre cueilliz en sec temps et bel et serain quant la lune sera au dernier quartier. Et suffist quāt a ce des arbres en general.

¶ De lagmandier. Chap. ii.



Amandier est vng arbre assez commun et congneu et en sont de deux manieres quant au fruict pource q̄ lung porte fruict doulx

& lautre amer. Les doulx sont bōs en viandes. Et les amers pource que ilz sont plus chaulx ilz valēt en medicine. Aucunes sont qui ont dures escorces/ & les autres deliee et subtille. Aucunes agmandes sont longues & les autres rondes. Les aucunes grosses/ & les autres menues. Mais celles qui sont grosses et rondes sont les meilleures et qui ont lescaille plus deliee. Agmādier demande air amer & treschault combien q̄lz portēt bien en air attrempe/ pource q̄ ilz flourissent hastiuement & en chauldes terres ilz portēt moult de fruict pour labondance de leur humeur/ sicomme dit Albert. Mais en terres froides leur ius est espesse/ & par ce le fruict nest pas bien bon/ et a ceste cause en terres moult froides ou le fruict si perist du tout ou il nen vient point/ et sil en vient aucun peu si ne peult il durer/ et a peine y peult venir larbre. Agmandier demande terre dure/ seiche et graueleuse combien quil viengne bien en terre bōne & moyenne. Mais en terre pleine deaue il ne peult venir. Lagmandier doit estre seme en ianuier et en feurier en temps et lieux attrempez: mais en lieux chaulx au moys doctobre et en nouēbre tāt en semence comme en plāte qui est leuee de sa racine qui est mere. Et toutesuoyes quāt a agmandier il nest riēs si bon comme de le semer. Selon Paladius on doit fouyr la terre demy pied en parfond. Et selon Albert deux piedz/ mais il me semble quil suffiroit dung pied et puis mettre lagmande en terre quatre doidz en parfond et non plus/ en telle maniere quelles soyent loing lune de lautre de deux piedz ou enuiron. Et si doit on eslire agmandes pour planter qui soyent grosses et nouuelles et que nayent pas trop grosse escaille. Et auant quelles soyent mises en terre on les doit laisser bien pourrir en boschet et moust doulx et en eaue affin q̄ le germe ne soit estainct. Aucuns les mettent pourrir en fiēs par trois iours ou plus et puis les mettent tremper en boschet et apres les plantēt. Et la terre ou on veult semer les agmādes doit estre meslee auec fiēs & aussi y prouffitera qui y mettra du sablon auec/ a ce q̄ la terre soit moiste & seiche/ mole et delyee. Et quant la terre sera ainsi disposee & quelle sera a point seichee on larrousera trois fois le moys deaue conuenable/ & sera purgee des herbes dētour. Et doit estre le laboureur diligent de mettre a chascune agmāde vng signe dung baston fiche en terre affin que le champ puisse estre fouy sans les blecer ne empirer les germes auant q̄lz apparoissent sur terre/ & sera bon que la terre soit remuee et tournee ce de dessoubz dessus et bien ramenee en pouldre auant que len y mette les agmandes. Et quāt les agmandiers seront creuz & quilz serōt de deux ans on les trāsportera au moys dessusdit au lieu ou ilz deurōt demourer tout leur tēps. Et seront plantez par deuers midy en telle maniere que il y ait entre deux plantes .xv. ou .xx. piedz. On les seme en decembre & en ianuier & en lieu froit en feurier. Qui veult enter agmādier il est bon de prēdre des getons q̄ sont au sommet/ & les peult on enter entre lescorce et le tronc en eulx mesmes et en peschers et en pruniers: mais ainsi comme dit Albert lenter nest point si prouffitable comme le semer. Qui veult que agmandiers proffitent bien il conuient que le premier an quilz sont plantez ilz soyent fouyz par chascun moys depuis Feurier iusques en Octobre & bien nettoyez tout autour des herbes ou au moins en certain temps quāt la terre ne sera pas trop mole/ mais telle quelle se pourra conuertir en pouldre. Et es annees ensuyuans on fouyra la terre deux ou trois fois affin quelle puisse receuoir les pluyes/ ce q̄lle ne pourroit faire selle estoit trop defoulee. Mais au temps de leurs fleurs on ne la doit pas fouyr pource q̄ les fleurs en cherroyent legierement sicomme il dit. Et se la terre est maisgre on la fouyra en automne et la fumera len. Et se elle est

sablõneuse ⁊ trop len y mettra pierres/si es ⁊ croye par raison. Et doit on donner forme a larbre sicomme dit est cy deuant au traicte de la formatiõ des arbres. A agmãdier doit suffire vne seule tige et doit auoir entre la terre ⁊ les brãches six ou huyt piedz ou enuiron. Plusieurs inconueniens aduiennent aux agmãdiers comme aux autres arbres desquelz iay parle ⁊ mõstre le remede cy deuant/et sans ce il leur aduiẽt que se ilz sont rõgez leur fruict sera amer/⁊ pource on les doit garder du bestial. Et apres quãt on se doubte de bruyne on doit despouiller leurs racines auant quilz fleurissent sicomme dit Marcial: mais Albert y adiouste que len y mette petites pierres auec gros sablon. Et se len ne se doubte point de bruyne on y mettra de lareine ou du sablon. Paladius dit q̄ Marcial afferme que les noix en deuiennẽt tendres quant auant que les arbres florissent on destortille et descouure len les racines aucunement et que on y met de leaue chaulde par aucuns iours/et par ce mesme moyen agmandes ameres deuiendrõt doulces. Et aussi est bon de fouyr entour la tige trois doidz en parfond/⁊ faire vne cauerne ou ouuerture a la racine par ou la mauuaise humeur sen yra: Ou q̄ len perce le tronc dune tariere par le mylieu et que on restoupe le trou dune cheuille de boys tourne. Ou que len mette du fiens tout entour les racinẽs. Et dit Paladius que qui ficheroit plusieurs cloux en la tige de larbre il luy proffiteroit grãdement au fruict et par especial se les cloux estoyẽt dor: sicomme dit Albert/se agmandiers ne sont pas bien fructifians on doit percer la racine dune tariere ⁊ y mettre vng coing ou q̄ len y mette vng caillou si bien ente q̄l soit couuert de lescorce et bien clos. Agmandier a telle propriete quil porte plus en sa vieillesse quen sa ieunesse/pource que lhumeur de luy nest pas si seiche lors de chaleur comme en sa ieunesse. Et quant son fruict est meur on le cueille a perches: cõbien que femmes en mangeuent voulentiers en verdure par especial quãt elles sont enceintes denfant. Quant lescorce se ouure et se depart du noyau elles sont meures. Quãt elles sont escorchees q̄ les laue deaue salee elles en deuiennent blanches ⁊ en durent plus/ et aussi sans autre chose faire elles durent long temps/mais quelles ayent este deuemẽt seichees. Les agmandes doulces sont chauldes et moistes au mylieu du premier degre: ⁊ sont les vertes plus deliees et meilleures que les seiches pour leur humeur. Et pource les seiches soyent pelees et trempees par vne nuyct en eaue chaulde/⁊ lors elles ouurerõt comme les vertes. Qui mangeue agmandes vertes auant que les escorces se ouurent elles confortent les gencieues ⁊ rafreschissent lestomac de male chaleur se elle y est. Thenustides si afferme ce que dit est ⁊ y adiouste quelles griefuent le chef ⁊ engendrent chaline es yeulx/⁊ enflãbent la luxure ⁊ font dormir ⁊ resistent a yuresse. Mais agmãdes ameres sont chauldes ⁊ seiches au second degre ⁊ valent cõtre la toux de froide cause qui les mangeue auec sucre pour oster lamertume. Huylle dagmandes ameres vault a la sourdesse des oreilles ⁊ a ordure boant q̄ en gette dedãs. Celle huylle vault aux vers du ventre qui la met sur le nõbril auec farine de luppins. Qui en faict vng suppositoire auec la grãt trifere elle faict venir la purgation du tẽps aux femmes. Auicenne dit que les agmandes ameres ont telle propriete quilz tuẽt le goupil sil en mangeue auec aucune viãde. Qui les met sur le drap de la face ou sur les lentilles/traces ou bleceures de corps elles aydent bien a guerir ⁊ si emplent les fosses du visage. Et q̄ cuist la racine dagmãdier ⁊ en laue sur le drap cest vne forte medicine. Lescorce et les fueilles dagmãdier sont medicinables/car elles nectoyent et guerissent sicomme dit Diascorides. Des verges et brãches dagmandier on faict trop bõnes

verges pour les masses q̃ les cheualiers portẽt ⁊ de la grosse tige ⁊ souche on faict tresbõs coings pour fendre busches. Qui mangeue agmãdes doulces elles engressent. Et Galien dit q̃ agmãdes ameres ouurẽt les opilations du foye par merueilleuse ouuerture.

¶ De barberis. Chap.iii.

Barberis est le fruict dung arbre espineux ⁊ petit cõme põmiers de grenate ⁊ est ce fruict rouge trayant sur le noir ⁊ rond comme le fruict de laubespine / mais il est longuet. On les plante cõme pommes granates. Ilz sont froidz ⁊ secs au secõd degre. Le syrop q̃ en est faict auec succre vault contre flux plein de fieure ⁊ cõtre leschaufoison du foye. On prẽt la pouldre auec ius de morelle ⁊ lemplastre len sur le foye. Auicẽne dit q̃lz sont froidz ⁊ secs au premier degre / ⁊ dit que ilz vaincquent grandemẽt la cole ostent ⁊ la soif. Cest arbre est tresbon pour hayes ⁊ clostures q̃ en auroit assez / et le peult on auoir legierement par semer le fruict.

Des couldriers. Chap.iiii.

Les noix de couldre est fruict bien cõmun ⁊ cõgneu / les vnes sont sauuages q̃ sont es bois ⁊ les autres franches. Les sauuages sont menues / de grosse escaille ⁊ bien sauoureuses. Et les franches sont les vnes rondes et grosses ⁊ les autres longues / ⁊ sont les longues le plus tost meures et plus sauoureuses / toutesuoyes elles sont toutes meures quãt elles se despouillent de leurs couuertures / ⁊ q̃ les seiche cõuenablemẽt on les peult long temps garder et si peuẽt venir en tout air. Elles veulent maisgre lieu ⁊ froid ⁊ terre moiste ⁊ sablonneuse / cõbien quelles viẽnent ⁊ fructifiẽt en toutes terres. On les doit semer et mettre la terre par dessus deux doidz seulemẽt. Elles peuẽt bien reuenir par plãter larbre ou la brãche / ⁊ les doit on planter en feurier / cõbien q̃ on les puisse bien planter en mars ⁊ aussi en octobre ⁊ nouẽbre. Les auelines sõt chauldes et vng peu seiches et plus froides ⁊ plus agues que les grosses noix / pource que leurs corps sont plus secs / fermes ⁊ espes et nont pas tãt de vnctuosite / ⁊ pource elles nourrissent plus que les grosses / mais elles sont de plus tardiue digestion et plus dures a descendre ⁊ a yssir hors. Elles enflent dedans par especial qui les mangeue auec lescorce / et qui les pele elles sont plus proffitables et mieulx digerables et valent a ceulx qui ont vieille toux mais quelles soyẽt pilees auec miel / ⁊ leur escorce restrainct le ventre.

¶ Des cerises. Chap.v.

Le cerisier est vng arbre cõmun ⁊ desire air froid et attrẽpe et ne peult pas bien porter air trop chauld ⁊ en contrees tiedes viẽt petites cerises. Il sesiouyst en mõtaignes et en costieres ⁊ pres de montaignes ⁊ demãde terre de moiste siege. Des cerises les vnes sont doulces et ont grãs arbres qui mõtent de leur nature frãchement hault et sont proprement nõmees cerises. Les autres sont aigres et agues et ont trop plus petit arbre et ne se eslieuẽt pas en hault: mais se espãdent en brãches ca ⁊ la / ⁊ sont appellees marenes ou marsches ⁊ en autres lieux griãnes. Elles font moult de gettõs ou plantes dẽpres leurs racines q̃ sont bõnes a transplanter. On plãte la semẽce en octobre ⁊ en nouẽbre. Paladius dit q̃ la verge de cest arbre mise en terre prent racines ⁊ vient en arbre / ⁊ les arbres qui sont venuz des semences doiuent estre transplantees en octobre et en nouembre. On les ente en nouẽbre ⁊ aussi faict on en necessite au moys de ianuier vers la fin. Mais iay trouue que lente qui est faicte en feurier ⁊ en mars venoit tresbien / combien que ce soit la meilleure incision ⁊ trenche de tous arbres qui font gomme quãt la gomme nest pas encores venue ou quelle cesse de venir et fluer. Varron dit que on doit enter le cerisier es iours bruinans / cest a dire du douziesme iour de decembre iusques aux

kalendes de feurier. On lente trop bien soubz lescorce ꝛ au trõc trẽche ꝛ au sommet dẽhault. Mais q̃ les ente au sommet il doit oster toute la mousse. On le peult biẽ enter sur vng prunier ꝛ sur vng peuplier selon les aucuns et sur deux autres arbres prinus et platanus. Le cerisier ayme fosses biẽ haultes ꝛ larges espaces comme de trente piedz et se veulent fossoyer: et doit on esmonder ꝛ retailler les brãches seiches ꝛ les cassees/et ce qui y sourdra par embas affin quelles ne seichent ou empeschent ce denhault. Cerisier ne se veult point fumer ou il forligneroit. On doit former les tiges de huyt piedz iusques a douze au dessus de terre quãt elles sont doulces ou plus ou moins selon la nature de la terre ou ilz sont. La tige des cerises aigres doit estre esleuee par dessus terre par six piedz ou enuiron/et se lhumeur conceue dedans pourrist on percera la tige dune tariere/et se il y vient fourmis ou autre empeschement len fera ce qui en est dit au traicte des arbres en commun. Cerises ne se peuent garder autrement que seichees au soleil. Qui veult faire croistre cerises sans noyaulx Marcial dit q̃ len doit couper vng ieune cerisier ꝛ tendre a deux piedz pres de terre/ꝛ puis le fendre iusques es racines et oster toute la moelle de toutes les deux parties ꝛ la rere nettement de chascune part/ꝛ incõtinent apres reioindre ensemble lesdictes deux parties ꝛ les tresbien lyer ꝛ estraindre ꝛ estouper les playes du long ꝛ par dessus de argille/de croye ou de fiẽs ou de pouldre de tuilles et la trace sera toute raffermee dedãs vng an:ꝛ apres on doit enter sur ceste plante des gettons qui naurõt point porte de fruict/et de ce ainsi laboure viendront cerises sans noyaulx. Les cerises doulces descẽdent tantost a lestomac ꝛ font peu de ayde a lestomac/mais les agues fõt le contraire. Les cerises aigres seichẽt plus que les agues/ꝛ si aydent a lestomac remply de fleume. Dyascorides dit que les cerises moistes amoliẽt le vẽtre/ꝛ les seiches lendurcissent. La gõme du cerisier/auec vin et eaue guerist de vieille toux et amende la couleur de la face/ꝛ si aguise la veue ꝛ dõne appetit/ꝛ seule auec vin guerist de la pierre.

¶ Du chasteignier. Chap. vi.



Chasteignier est vng arbre cõmun. Il est des chasteignes frãches et des autres sauuages. Les frãches sont fruictz moyẽs et sont appellees chasteignes: et les autres sont fruictz moult gros et sont appellez a Millan maronos. Les chasteignes aymẽt le ciel estre froid ꝛ si ne refusent pas lair ne le ciel attrẽpe et tiede. Le chasteigner se delecte en mõtaignes ꝛ lieux haulx ꝛ obscurs et en regiõs vers septentrion se lhumeur si accorde. Le chasteigner ayme terre molle ꝛ dissoulte/mais non pas sablonneuse ne graueleuse/mais moiste. Terre noire leur est cõuenable ꝛ charbons cassez en pouldre deliee/mais bien espes en vng champ ꝛ terre rouge ꝛ neige. Ilz ne peuẽt venir en terre argilleuse ne en glaireuse. On les peult semer de leur semẽce ꝛ planter de verges q̃ de leur nature si se reprennent bien:mais ceulx qui sont plantez de verges et de plantes sont si foibles q̃ len est bien par deux ans en doubte de leur vie ou de leur mort. On peult semer les chasteigniers en nouembre et decembre. Len doit eslire en Januier ou en feurier les chasteignes fresches et grans et meures pour garder ꝛ pour semer:mais on doit faire tant quelles durent iusques au Feurier ensuyuant. On les doit seicher en lumbre espandues en lieu estroict ꝛ puis on les assemblera dedans sablon de riuiere/et apres trente iours on les ostera de ce sablon et seront mises en eaue froide/et celles qui seront bonnes yront au fons ꝛ les mauuaises floteront sur leaue/et celles qui seront ainsi trouuees bonnes doiuent estre remises au sablõ et y estre par autres trente iours et puis les remettre en eaue cõme de

uant/ et celles q̃ seront ainsi retrouuees bon-nes les remettre au sablon encores par au-tres trẽte iours/ et se lors q̃ sera la tierce fois elles sont trouuees bõnes allās au fons on les deura garder pour semer. Aucuns gar-dent la reue et les chasteignes en vaisseaulx On doit fouyr le lieu q̃ est depute aux cha-steignes dūg pied et demy ou de deux piedz en parfond tout le lieu ou par fosses en or-dre ou arer a la charrue et pouldrer du fiēs auec la terre et puis y semer les chasteignes et non plus parfond que les trois pars dūg pied/ et doit on ficher vng pieu a lendroit de chascune chasteigne pour scauoir certaine-ment ou elle sera/ et en doit on mettre trois ou quatre ensemble. Et si elles doiuēt estre loing des autres trois ou quatre piedz. Et quant on les vouldra trāsplanter on en met-tra deux plantes ensemble. Et serōt mises plus espes en boys et plus au large en chāps Et que es champs labourables et semables que il y ait soixante piedz despace entre les plantes a ce q̃ les arbres se puissent mieulx estendre/ et doit auoir conduitz a lenuitō/ a ce que leaue sen aille et q̃lle nameine lymon au pied des plantes q̃ empescheroit les ger-mes/ et en pourroiēt estre estains. On peult enter les chastaigniers en mars/ en auril et en may/ en leurs pareilz et en saulx/ mais ilz viennēt plus enuis en saulx et si meurēt plus tard. On lēte en lescorce au morcel en la maniere qui sensuyt. On trenche vng no ble arbre/ et quāt il aura gette en lannee en-suyuāt en la maniere dung peuple on cueil-lera les gettons auāt q̃lz germent et seront mis en lieu froit et vmbrage et bien couuers et puis on les prēdra en auril ou en may/ et lors on en pourra enter en maniere de mor-cel ou demplastre sicōme il a este dit par a-uant. Et q̃ vouldroit faire plusieurs entes il fauldroit faire plusieurs morceaulx de ces gettons que len veult enter du large dung gros doid ou de plus. Et apres le getton q̃ len veult enter encise en lieu conuenable/ et lescorce en trois ou en quatre parties tren-chee/ on eslira le getton egal a la souche qui sera tant abaissee en descendant aual que il soit faict egal et lescorce leuee se elle est lon-gue si soit formee mendre que le morcel. Le lieu pour les chasteigniers qui est nouuel doit estre continuellement fouy en mars et en septembre. Et croissent mieulx qui leur trenche et oste aucunesfois de leurs brāches et gettōs. On les doit former plus bas es boys que es champs et les doit on conduire bien hault es champs. On doit cueillir les chasteignes quāt elles yssent hors de leurs escorces et q̃lles cheent a terre/ et cōgnoist on q̃lles sont meures quāt les escorces se fen dent sur les arbres/ et lors on les doit batre a perches. Et puis se elles sont en leurs es-corces on les doit enuironner toutes ensem-ble despines poignans que les porcs ne les māgeuēt/ et puis apres les cortes se ouurēt assez briefuement. Elles sont meilleures a garder vertes q̃ les autres/ car elles peuent estre gardees iusq̃s a la fin de mars. Mais les autres qui cheent meures des arbres ne se peuēt garder fors iusques a quinze iours Mais qui les met a la fumee pour seicher on les peult garder longuement. Le boys des chasteigniers est bon a maisonner/ et dure merueilleusement soubz terre et a la pluye et sur le tect/ et pource en peult on fai-re trop bons eschalas pour vignes et per-ches pour treilles: et aussi en faict on moult de bons vaisseaulx/ cuues et tynnes ou len peult tresbien garder les chasteignes sei-chees. Selon ysaac chasteignes sont chaul-des au premier degre et seiches au second. La doulceur de elles est le signe de la cha-leur et la pōticite ague mōstre la seicheresse. Elles sont legieres a digerer et si nourris-sent fort/ et si ne sont pas moult stiptiques ne diuretiques. Se on les rostit elles en sōt plus legieres et plus tēdres/ et se on lescuyt en eaue elles engendrent bonne nourriture dedās le corps pource que leur complexion

est attrempee de molete et de humeur et attrempent la seicheresse du pis ⁊ du corps et ostent la difficulte de Vriner. Elles Valent aux coleriques se ilz les mãgeuent auec succre/et aux fleumatiques auec miel. Elles ont grant ⁊ bonne Vertu en medecine: car elles ostent abhomination de lestomac ⁊ empeschent le Vomir ⁊ si confortent les entrailles q̄ les mãgeue a ieun. Qui en faict Vng emplastre auec farine dorge ⁊ Vin ou Vin aigre/il guarist les mãmelles enflees. Les escorces des chasteignes brusees et mises en pouldre trẽpees en Vin doulx ou agu ⁊ mises sur les cheueulx de Vng iouuencel si les luy confortẽt ⁊ les gardent quilz ne cheent. Auicẽne dit que la chasteigne a en soy telle nature quelle enfle et nettoye le Ventre par embas ⁊ lenfle et si est stiptique et conforte les membres et si est de tardiue digestion/ mais elle nourrist bien/⁊ pource qui la mãgeue auec succre elle nourrist moult bien. Galien dit q̄ cest le plus nourrissant fruict entre les autres grains et quelle approuche a nature de pain.

Des coigniers. Chap. Vii.

Les coigniers sont arbres communs ⁊ congneuz/⁊ en y a les aucuns qui font poires citrines et sont les greigneurs et qui ont mendres fueilles. Et les autres sont mẽdres arbres ⁊ ont grãs fueilles et sont appellez leurs fruictz coings ou cicomes/ilz desirent lieu froit et moiste: et se ilz sõt en lieu chault ou tiede ilz ont mestier de arrouser et seuffrent bien la nature de siege moyen entre froit ⁊ chault/⁊ si Viennent bien en lieu plain et en montaignes et costieres/toutesuoyes ilz desirent le plus lieux enclinez ⁊ assẽblez/⁊ desirent mieulx terre grasse et mole que terre croyeuse. On les plante en plãtes auec les racines trouuees encoste les herbes. En montaignes et lieux haulx et chaulx on les seme en octobre et nouembre/et en lieux froidz en feurier et en mars/et en lieux attrempez en chascun de ces temps. Selon Paladius on les doit planter loing a loing affin que quãt le Vent souffler a que le degoust de lung ne heurte a lautre. Au moys de feurier on les ente mieulx en leur semblable au tronc que en lescorce. Se larbre est grant on le fourre mieulx ẽtour la racine ou lescorce ⁊ les boys sont moistes par le benefice de la terre prochaine. Le coignier recoit en soy les gettons presque de tous põmiers granatiers de sorbes et de toutes pommes qui font meilleur fruict/quant elle est mendre on la doit ayder de fiens/⁊ quant larbre est grant on luy doit ayder de cẽdres ou de croye en pouldre semee a la racine Vne fois lan. Qui arrouse souuent le fruict en est de meilleur Venue ⁊ plus tost meur ⁊ les doit on arrouser quãt on a deffaulte de pluye et de rousee. Et les doit len fouyr en lieux chaulx en octobre et nouẽbre/⁊ en lieux froidz en feurier ⁊ mars et qui ne les fouyt ordonneement ou les arbres deuiendrõt brehaings ou le fruict se abastardira. On les doit former tellement q̄ ilz ne ayent q̄ Vne seule tige haulte de quatre ou de cĩq piedz par dessus terre. Et doit on retrencher ⁊ oster toutes les superfluitez nuysans. Se larbre est malade on doit mettre a la racine lye dhuylle ⁊ autant de eaue et ce luy gardera chascun an le fruict de inconueniẽt et si embellira le Vieil arbre. On doit cueillir le fruict au moys Doctobre quant la bruyne Vient et que le fruict traict a couleur dor/et doit on cueillir ceulx qui sont de plus grant odeur. Se on len pend par monceaulx ensemble en lieu froit ilz pourront bien durer par Vng an et plus/et si se gardent bien entre deux tuilles qui les estoupe de toutes pars de boue ou de terre argille/et se on les cuyst bien et que on les laisse ainsi. Aucuns gardent les meilleurs enueloppez en fueilles de figuier/et les autres les gardẽt en lieu sec ou le Vẽt ne peult entrer. Et aucuns les mettent en miel/et lors prennent les plus meurs pour confire.

Aucuns aussi les gardent espandus et couuers de mil/et aucuns autres les mettēt en vaisseaulx pleīs de tresbon vin. Les autres les plongent en moust dedās les tōneaulx/ et lors ilz font le vin souef flairāt. Aucuns font hayes des arbres:mais ilz nōt point espines poignans/ ꝛ ce nonobstāt si sont elles de bonne deffense contre les bestes / et aussi portent ilz aucuneffois du fruict et en sont bonnes les retailleures pour ardoir. Les citrins ce dit ysaac sont diuisez en deux: cest assauoir en cru boys ꝛ en pfaictemēt meur. Celluy qui est cru boys si est tresmauuais car il est gros/terrestre ꝛ tresdur a digerer ꝛ si ne nourrist point/ꝛ pource le doit on laisser et fuyr. Celluy qui est meur est vniuersellemēt froit en la fin du premier degre et sec au mylieu du second degre/ ꝛ pource en est la ponticite plus grāt en eulx quelle nest es autres pōmes. Le coing vault moult a flux de sang et a legestion et au vomissement/et si cōforte lestomac sil demeure dedans luy. Qui le māgeue lestomac vuid il restrainct le ventre:mais qui le prent apres la viande il lasche en compraingnāt et estraignant la bouche de lestomac. Aucūs coings sont pontiques et agus/ ꝛ aucuns aigres et aucuns doulx. Les pōtiques et stiptiques sōt froidz ꝛ durs a digerer/ꝛ pource on ne les doit pas manger auec leur chair:mais on doit seulement succer leur liqueur: car elle conforte lestomac ꝛ faict vriner ꝛ si restrainct le vētre et le vomir/ꝛ qui le mangeue auec sa chair on doit faire par aucun engin que la durte de sa chair soit ostee par cuire en eaue ou le mettre en eaue chaulde: ou a mieulx faire que on les fende et que on oste les grains ꝛ que len mette du miel dedans et quilz soyēt escorchez ou enuelopez de lin ou destouppes et cuytz au four/es cendres ou en paste qui mieulx vault. Et quāt ilz sont cuytz es cendres chauldes adōc sont ilz bien stiptiques ꝛ bien cōfortans. Les aigres sont plus subtilz ꝛ plus penetratifz/et pource ilz restraignent la soif et dōnent aguisement a la cole rouge ꝛ au vomissemēt de cole ꝛ a legestion ꝛ font venir lurine ꝛ croissent la force de lappetit: lodeur de coings deffēd le vomir/ ꝛ le ius apres ce que len a beu fort vin oste les fumees qui montent au chef. Dont Auicenne dit que les citrins aydent a ceulx qui vomissent et a celluy qui senyure / ilz attrempent la soif et confortent lestomac qui a superfluitez ꝛ vallent a dissintere/ꝛ quant on les prent apres la viande ilz laschent tant q̄ qui en prent trop ilz mettent hors la viande auant quelle soit digeree: mais les doulx sont plus attrempez et ont aucune chaleur dont len nappercoit pas clerement que leur vertu oste la soif ne la chaleur.

Du citrōnier. Chap. viii.

Le citrōnier est vng arbre cōgneu et assez commun. Il desire lair chault et si se esiouyst de terre arrousee et pres de la mer ꝛ ou humeur habōde. Il demande terre de tendre nature / toutesuoyes se aucun le veult mettre en froide contree q̄ il le mette en lieu garny de paroys ou au regard de midy/ et au temps dyuer on le doit couurir de feutre/ꝛ quant leste sera retourne larbre sera desnue ꝛ seur. On le seme au moys de mars en plusieurs manieres / cest assauoir / en semence / en vng raincel et en deux manieres tala ꝛ claba. Se on le veult semer en grains on doit fouyr la terre deux piedz en parfond et y mesler des cendres/ ꝛ doit on faire petites aires affin que leaue dequeure de toutes pars par les chenelz et en ces aires on fera fosses dune paulme / et se doyuent faire aux mains et mettre la trois grains ioinctz ensemble ꝛ que les poinctes soyent contremont et le hault du grain soit contre terre / et puis soyent couuers et arrousez chascun iour / et se ilz sont arrousez deaue vng peu chaulde ilz en viendront mieulx et plus tost / et quant les germes sauldront on deura tousiours oster les herbes prochaines. Et celle plante triple peult

bien estre transplantee ailleurs. Qui veult planter le raincel on ne le doit point mettre plus dung pied en parfond a ce q̃l ne pourrisse. Qui vouldra faire vne maniere appellee claba si prenne vne branche du gros du manche de vng coutel et du long dung coulte ⁊ sera applaniee dune part et dautre en retrenchant les neux et les gros aguillons ⁊ fors et seront laissez les bourions dẽhault par ou les germes deuront venir ⁊ diligẽment les nourrir de fiens de buffle les deux pars en les vestant de ce fiẽs par dessus/ ou de la purgation de la mer ou de argille et en soyent couuers les deux pars et les boutz de chascune part et q̃lz soyẽt ainsi mis en terre fossoyee. Il y a vne autre maniere appellee talea q̃ peult estre plus gresle et plus briefue et soit mise en terre ainsi cõme la clabe fors tãt que la talea sera par dessus terre par deux paulmes et la clabe est toute boutee en terre/⁊ ce ne se doit point ioindre es autres arbres. Ces deux manieres talea ⁊ cleba doiuẽt estre faictes par automne en chauldes contrees/⁊ par iuillet et aoust es froides et estre bien arrousees par chascun iour. Paladius afferme q̃ en ceste maniere les fruictz sont venuz et parfaictz iusques a grans põmes et grans accroissemẽs. En lieux chaulx on les ente au moys dauril et es lieux froidz en may/ et doiuent estre entez non pas soubz lescorce: mais au tronc trenche par empres les racines / et se peuẽt enter en perier ⁊ en põmier selon aucuns / ilz se esiouyssent de continuellement fossoyer ⁊ en viennẽt les põmes plus grosses: mais on doit retrencher largement les seiches: cest arbre na iamais deffault de põmes pource q̃ les vertes viẽnẽt les meures estãs encores sur larbre pour labondance de lhumeur/⁊ si viẽnent les fleurs/les vertes estans sur larbre/ ⁊ ainsi nature leur donne par vne forme de plante de ainsi remplir le mõde de leur fruict. On dit que les aigres sont muees en doulces se len meurist les semẽces par trois iours en eaue enhuylee ou en laict de brebis. Aucuns percent le tronc dune tariere au moys de feurier ⁊ font vng trou oblique de trauers en telle maniere q̃l ne yst point de lautre partie ⁊ par la ilz laissent degoutter lhumeur iusques a la formation des põmes/⁊ lors ilz rẽplissent le trou de boue et dient que ce qui est au myleu deuient doulx. Les põmes se peuent bien garder tout lan sur larbre ou en pailles ou en vaisseaulx ou elles se gardent bien quant elles y sont encloses. Selon ysaac les põmes citrines sont composees de quatre choses: cest a scauoir lescorce/la chair/la moelle/ et les grains. Lescorce est chaulde au premier degre ⁊ seiche au second/sicõme son odeur et son ague aigreur le monstrent: mais toutesuoyes sa substance est dure et ferme / et pource on ne la doit pas prendre pour viande: mais on en peult bien prendre aucune partie pour medicıner: car elle confortera lestomac et aydera a la digestion et donnera bonne odeur/⁊ qui le boit en vin il vault puissamment contre venin mortel. Et qui le seiche et mect entre robes/ il les garde de vers: ⁊ se femmes grosses en mangeuent il leur oste tout appetit desraisonnable. La chair en est froide et moiste au premier degre et rafreschist lestomac ⁊ est forte a digerer pour sa durte / et pource est bon a lestomac vuid den prendre auec succre ⁊ miel auant quil mangeue autre viande/et qui en mangera au myleu du disner ou en la fin il sera cause et matiere de grosse et dure fieure. La moelle en est subtille ⁊ pleine deaue/ et pource elle ne nourrist point / et en est de deux manieres/lung est sans saueur ⁊ lautre est agu et aigre. Celluy qui est sans saueur est froid et moiste au second degre / et pource il a vertu entrant et extenuatiue et refrigidatiue/et par ce attrempe la chaleur du foye ⁊ conforte lestomac. Il resueille lappetit et attrempe laguillon de la colle rouge ⁊ ayde grandement contre soif. Il oste la

tristesse q̃ est engendree de colerique cardiaque/ et si attrempe le vomissement colerique et legestion. Qui en frote rongne lentilles et gratelle il les destruict/ et se preuue par ce q̃ les draps touillez dẽtre q̃ les nettoye de ceste moelle et du ius ilz reuiẽnent a leur premiere couleur. La semence est chaulde et seiche au second degre sicõme le tesmoigne sa saueur/ et pource elle est proffitable a manger et de grant bonte en medicine. Elle dissoult les apostumes/ et q̃ les boit en vin elles valẽt cõtre venin. Les fueilles de larbre pource quelles sont odorans et sentẽt de lagu elles aydent aux escorces des pommes prochaines.

Du cornilier. Chap.ix.

Cornilier est vng arbre assez cõmun et combien quilz viennent communement es boys et quilz soyent sauuages / toutesuoyes pource que on les peult domescher et affranchir par le labourer/ et aussi pource q̃ il faict fruict bon a plusieurs choses ie en vueil traicter. Cornilier est vng arbre q̃ viẽt en tout air et en toute terre : mais la terre grasse et moiste luy est la meilleur. On le peult planter par sa semẽce et par les gettons qui sont trouuez empres larbre auec la racine. On cõgnoist le fruict quãt il est meur lors quil mue sa couleur de rouge en noir et chet legierement de larbre pource q̃ le boys en est dur et tenãt/ on en faict tresbõnes dẽs pour moulins et fort bõnes testes pour mailletz/ et aussi fleaux pour batre grains et verges a charpir laine/ et aussi toutes autres choses qui requierent dur boys/ et est bon den faire hayes ou il nest point de necessite dy mettre espines/ et pource q̃ il nest pas grãt habondance on en doit semer en aires de la semẽce cueillie tard et bien seichee au soleil et le doit len semer en Octobre et en Nouembre. Corneilles sont trespontiques et stiptiques et de tant q̃lles sont plus noires de tant sont elles plus pontiques. Elles ne sont pas bõnes pour viãdes: mais en medicine. Elles valent cõtre flux de vẽtre et cõtre vomissemẽt de colle: car elles restraignẽt pour leur froidure et ponticite. On faict de corneilles trop bon vin aigre q̃ les pile auecq̃s vin aigre biẽ fort et puis en faire pains et les seicher et garder pour en vser/ et quãt on vouldra auoir du vin aigre on en mettra auec du vin.

Du chesne rouer et cerre. Chapitre.x.

Chesne rouer et cerre sont grans arbres et presque dune nature: car ilz sont semblables en durte et fermete de boys/ et aussi des fueilles et du fruict: car tous portent glans et sont tous plusieurs grandes et grosses racines et parfondes: mais il y a differẽce en la forme des arbres: car le chesne faict le tronc brief et rainceaulx grans et espandus de toutes pars / rouer faict tronc et souche haulte et droicte et a peu de rainceaulx/ et cerrus faict treslongue tige et tresdroicte et merueilleusement peu de rainceaulx. Ces arbres demandent terre ferme et dure ou moyenne et montueuse ou pres de montaigne et hayẽt terre resolue et pouldreuse et pleine deaue/ et par especial terre sablõneuse. On les seme par leurs glans ou semoir/ ou es chãps/ ou es riues q̃ sõt faictes sur les fossez au moys de ianuier/ ou de feurier/ ou en nouẽbre. On cueille les glans au tẽps q̃lz sont meurs et q̃lz cheent de larbre et les seiche len au soleil/ et puis les garde len pour nourrir les pourceaulx pource que cest viande tresbõne pour eulx. Ces arbres dessusditz sont tresconuenables a employer en ouurage dessoubz terre et durent longuement / et par dessus terre rouer est le meilleur des autres. Les glans sont froidz au premier degre et secs au secõd. Nous nen vsons point en la viande des gẽs: mais des pourceaulx pource q̃lz desobeissent a la digestion. Ilz serrẽt le vẽtre/ et pource ilz valent a dissintere et aux rongnes et escorcheu

res de boyaulx et a flux de sang : mais ilz font vriner et nourrissent le corps cōme aucuns grains et descēdent tard de lestomac et font douloir le chief: mais leur escorce est moult stiptique et aussi sont les galles de leurs arbres/et pource ilz vallent a flux de sang aux femmes. La decoction diceulx est bonne aux escorcheures et rongnes des entrailles/ et aussi la pouldre diceulx quāt ilz sont ars gettee es lieux secretz des femmes deseiche leurs humeurs pourries courans. Auicenne dit que les fueilles de ces arbres sont de tresforte stipticite et q̄ le glan vault au commencement aux apostumes chauldes et les fueilles des glans font assembler les playes quāt on les broye fort et les pouldre len dessus. Et les galles de ces arbres quant elles sont ioinctes auec vin aigre et on en oingt rōgne et gratelle on les en guerist. Et aussi leur pouldre espādue sur eaue et beue vault moult contre rongne/gratelle playe des entrailles et contre vielz flux/et quant on la met en medicine elle vault cōtre les choses dessusdictes.

¶ Du figuier. Chap.xi.



Figuier est vng arbre q̄ chascun congnoist/ et en est de plusieurs manieres. Cest arbre demande air chauld ou attrēpe et si peult biē venir en air moyēnemēt froid par bōne ayde se il est au regard de midy ou dorient et bien deffēdu des autres parties. On ne doit point engresser la terre q̄ lyuer ne le treuue trop tēdre/et lors on doit bien couurir la tige de larbre de pailles bien lyees et iusques aux brāches/et autour de larbre enuirō vng pied couurir la terre de fiēte de bestes/et par especial de fiēte de coulombs / et si tost comme lyuer sera passe on ostera ceste fiēte se la terre nest trop maisgre. Le froid air est contraire au figuier il desire terre grasse et moyēne. Et naiscent bien vne maniere de figues en terre maisgre et seiche et ou les plus seiches figues et les plus doulces sont nees: mais en terre grasse et moiste viennent les figues plus moistes/moins doulces/ mois sauoureuses et plus grosses et les plante len de plantes prinses ailleurs au moys Doctobre/ou de Nouembre es lieux secs/et es lieux attrēpez en Feurier/ et es lieux froidz en Mars et en Auril. Qui y veult mettre vne taillette et vne verge ou vng getton on le doit mettre en la fin de Mars ou en Auril quāt lhumeur sera mise dedans et qui y met vne verge il y doit emplastrer deux ou trois rainceaulx au regard du midy et les couurir de terre affin q̄ les chefz gettēt deux ou trois arbres entregisans a la terre. Se nous y mettōs vne taillette nous y mettrōs doulcement vne pierrette en vne partie ou elle sera fendue et fichee. On doit eslire et cueillir plantes pleines de neux prochains et drus: car celles qui sont belles et resplendissans et dont les neux sont loing lung de lautre sont reputees de peu de prouffit et brehaignes. Qui veult nourrir vng figuier en vne terre bien labouree et que on le mette en vne fosse quant elle sera meure larbre en portera plus grosses figues. Le figuier demāde haultes fosses et grans interualles pour la longueur des racines. Nous semerons figues en lieux froidz pour tātost venir affin qlz soyēt venuz auant les pluyes et en lieux chaulx on doit semer celles qui viennent a tard et les ente len au moys dauril entre lescorce et le boys. Ou se les arbres sont noueaulx on trēche larbre et lente len hastiuement et le couure len et lye len tresbien que le vent ne si boute: mais ilz reprennent mieulx se on les trenche ieunes et nouueaulx par empres terre et que on les ente tantost. Aucuns les entent au moys de Juing. Varron dit et escript que les arbres que len ente en printemps peuēt estre entez en lestat du soleil quant il est au plus hault et les iours descroissent sicomme la figue qui nest pas despesse et grosse nature/ et pource elle suyt le plus chauld dont elle est faicte et

tāt quelle ne peust estre seichee en lieu froit Elle hait eaue fresche quāt elle est nouuellement entee pource quelle faict pourrir le tendron / et pource semble ql est bon de les semer en iours chiennins. Et sur celles qui sont moīs molles de leur nature on lye vng vaissel dont leaue degoutte lentement affin que le getton ne soit plus tost arre & sec que chault. Et doit on garder lescorce entiere de ce getton & le laisser si agu que la moelle ne soit poīt desnuee & q̄ leaue ne la griefue poīt par dehors ne trop grant chaleur aussi / et pource les doit on enueloper dargille et lyer tresbiē. Cathon escript q̄ len peuit enter figues au temps de vēdanges & doit on choisir getton pour enter qui soit dung an pour ce que plus ieunes ne plus vieulx ne vallent riēs sicomme len dit. On les peult desfouller et ēplastrer en Juing & en Juillet: toutesfuoyes on les peult bien enter au morcel au moys de may & en auril. On peult enter le figuier au meurier et en arbres appellez caprisicus et platanus et en oeilles et en gettons. Il sesiouyst destre fouy continuellement et luy prouffite moult se en automne on luy mect du fiēs aux racines / & par especial fiens de asnes. On forme les figuiers en lieux froidz tellemēt quilz ne ayent que vne seule tige & vng peu esleuee de terre / & p ce ilz sen deffendēt mieulx du froit. Mais en lieux chaulx on leur laisse plus de tiges & non plus de trois ou de quatre / & peult on retrēcher a voulente tout ce qui y est pourry ou mal venant / & le doit on faire par telle maniere que larbre demeure si encline ql se puisse estēdre par les costez. On doit oster les bosses et faulses branches affin que les vers ny viēnēt et se ilz y sont venus on doit tout coupper au coutel & ardoir. Aucūs mettent chaulx viue en leurs clotes / et se les fourmis y viennent on prendra terre rouge et poix clere & serōt meslees ensemble & bien attachees au trōc en ēplissant ou applanissant. Et se larbre gette son fruict cōme malade / on prēdra vng fort coing et sera fiche en vng trou qui se fera dune tariere en la racine / et les autres entaillent lescorce souuēt en plusieurs lieux quant les figuiers commencent a getter hors leurs fueilles affin quilz facent assez fruict & bon & gras au cōmencement quilz germeront. Nous retrenchons les sommetz denhault ou seulement celluy qui vient de la moytie de larbre affin que le figuier si meurisse bien tost. Aucuns prennēt ius doignon long & le meslent auec poiure & huylle & en oignēt les figues quāt elles commencent a rougir. Figues vertes se peuēt garder ordonnees en miel tellemēt quelles ne se entretouchent ou que chascune soit bien serree et close en vne verte courge en telle maniere que chascune ait son siege caue ou elle sera enclose: mais on les seiche bien en la maniere q̄ toute la champaigne les garde. On les espāt sur cloyes de oziers iusques a midy & celles q̄ sont encores molles on les oste et les mect on en vng plat et puis sont mises dedās vng four tout chault comme pour cuire et que le plat soit mis sur trois pierres quil ne fonde & que le four soit tresbien estouppe / et quant les figues serōt cuytes on les mettra si chauldes comme elles serōt entre leurs propres fueilles dedās vng vaissel de terre bien serrees et q̄ le vaissel soit bien clos & estouppe. Et se pour habōdance de pluyes on ne les peult ainsi estendre a lair que len mette des cloyes dessoubz le tect et quelles soyent hault leuees au dessus de terre vng pied / et que la elles soyent mises sans euaporation quelcōque fors que de la cendre que len aura gette dessoubz / et apres que les figues soyēt diuisees & retournees affin que les escorces seichēt & les boutz aussi. Et quant elles seront ainsi doublees et ordōnees on les gardera en huches ou en autres lieux. Aucuns autres les seichent de iour espādues sur cloyes au soleil & aux soirs les remettēt & rapportēt soubz le toict. Figues seiches selon la maniere de espai-

gnolz sõt gardees aĩsi. On les seiche moyẽnement ⁊ quãt elles sont bien refroidees on les mect en aucun vaissel ⁊ les pouldre len bien/⁊ aĩsi sont gardees. Les figues seiches que les gens de Cesanne ont sont tresbonnes ⁊ les ordõne len ainsi. On prent figues crassettes moyẽnemẽt meures ⁊ les mect on toutes entieres au soleil par deux iours / et apres on trẽche les plus crasses au trauers par le mylieu et puis on mect la partie de dessoubz en la retournãt contre le soleil par deux ou trois iours / ⁊ ce faict on les ioinct deux ⁊ deux ẽsemble ⁊ les remect on arriere pour les seicher au soleil p deux ou trois iours/⁊ apres on les mect en vng pot de terre ⁊ les remect on seicher au soleil/⁊ puis on les mect en vng estrin par quinze iours/ et apres encores au soleil sil en est necessite. Et ce faict on les mect froides ⁊ bien serrees en pouldres en ɋlque vaissel pour les garder et se doit on bien donner garde au seicher q̃ pluye ne rousee ne les touche. La figue est par deuant tous autres fruictz a louer et q̃ mieulx nourrist/mais elle engẽdre grosses humeurs. Des figues vertes les aucunes sont crues et non bien meures/et les autres sont parfaictemẽt meures. Celles qui sont crues et non parfaictement meures sont aucunement chauldes ⁊ peu ⁊ sont plus grosses pour la seigneurie de la terrestre partie qui est en elles. Dõt ypocras dit q̃ de tãt q̃ la figue est plus loing de sa meurete de tãt est elle moins chaulde ⁊ plus grosse. Celle qui est parfaictement meure est chaulde au premier degre ⁊ attrẽpee entre sec ⁊ moiste. La figue est cõposee de trois choses/de graine q̃ est la semence/et de sa poulpe / et aussi de son escorce. La nourriture de la semẽce est nulle/car cest cõme sablon ou grauois. Lescorce est seiche cõme vng cuyr ⁊ pource est elle tresdure a digerer. La chair q̃ est la poulpe est nourrissant ⁊ si dissoult. La figue seiche est chaulde au cõmencemẽt du secõd degre ⁊ seiche au mylieu du premier / et pource elle eschauffe ⁊ engendre soif ⁊ si se mue en humeurs coleriques: mais toutesuoyes cest le plus nourrissant de tous les fruictz ⁊ celluy q̃ moins enfle: ⁊ se la figue treuue en lestomac humeurs superflues elle est dure a digerer ⁊ se tourne a corruption ⁊ engẽdre enfleures/vẽtositez ⁊ tresmauuais sang/et si faict venir poulz a la chair p dehors. Et se elle treuue lestomac nect de humeurs elle est bõne a digerer ⁊ faict bon sang ⁊ nettoye le corps ⁊ les reins ⁊ le poulmon ⁊ aussi la vessie de grosses humeurs. Qui vouldra oster les nuysances q̃ peult faire la figue/il les doit mãger a ieun/⁊ puis prẽdre du poiure ou du gingẽbre/et affin quelle engẽdre bon sang on prendra des noix seiches apres ou des agmãdes. Elle vault selon medicine qui la cuyt auec ysope ⁊ nettoye le pis et le poulmon/et vault contre la toux ancienne. Les gargarismes faitz auec la decoctiõ des figues dissoult les apostumes qui sont es conduitz du poulmon. Qui cuist la figue en vin et en faict clistere il vault a la douleur du ventre q̃ vient de grosses humeurs. Auicenne dit que la figue blãche est la meilleure et puis la rouge et apres la noire. Le ius des fueilles de figues est merueilleusement chault et eschauffe tresgrandement et nettoye/ et en ce ius est le dernier adoulcissement. Son laict si faict prendre ensemble et coaguler le sang trop moiste/et quãt il est cõgele il la dissoult ⁊ le faict cler. La figue qui est moiste est de la plus grãt nourriture. Il y a es rainceaulx du figuier tant de subtillation que quant len cuyt chair auec ces rainceaulx la chair se dissoult toute. La decoction des figues vault aux apostumes de la gorge ⁊ aux apostumes des racines des oreilles qui la gargarise. Le laict en prouffite aux poinctures des escorpions qui len oingt / et si en deffend qui sen oingt parauãt/et aussi la figue verte ou les fueilles fresches vallent contre la morsure de chien enrage.

¶ Du laurier. Chap.xii.

Le laurier est vng arbre assez grant qui a longues et larges fueilles et tousiours fermes & vertes & de tres bonne & grande odeur. Cest arbre faict vng petit fruict et noir appelle baie / il vient en tout air: mais il se delecte en air chault et attrempe & ayme terre mesgre & deliee. On le plante en rainceaulx et en gettons ou en semence au moys de mars & bien proprement quant lhumeur vient a lescorce des rainceaulx Les fueilles & les rainceaulx sont tresbons a garder figues seiches & met on les fueilles en gelee pour la faire de bonne odeur / et en met on en petites piecettes entour dyaticonitum. En quelconque chose que on les met le cuyre elles donnent grant odeur & confortent le cueur et le ceruel. Se aucun vin est greue de musse et sente le relent qui en met dedans il en est guery / mais il lattrait & donne sa saueur qui est forte. Auicenne dit que les grains / les escorces et les fueilles sont chauldes et seiches: car en deux degrez son huylle est plus chaulde que celle de noix et ayde a toutes douleurs de nerfz / & oste la luxure & le trauail des gens / et quant on boit de son escorce ou des grains le pois dung escu ilz brisent la pierre & si occist le fruict pour son amertume qui passe les amertumes des autres: & vault contre morsure descorpions / et si est bonne contre poinctures de guespes et dautres mousches: et si est triacle a tous venins quant on en a beu. Diascorides dit que les fueilles de laurier preseruent et gardent robes & liures de tous vers qui les met auec et aussi preseruent de toutes autres rongeures et corrosions de vers.

¶ Du meurier. Chap.xiii.

Meurier est vng arbre commun & bien congneu qui ayme la vigne & demande air chault & attrempe & hait terre & air froit / et veult terre sablonneuse et prochaine de mer et si vient bien en terre moyennement deliee: mais en argille ou en limon il ne se peult comprendre. Il sesiouist grandement du fiens & de terre grasse et en vient verd et grant. On le peult semer en lieux attrempez en mars et en la fin de feurier / & en lieux chaulx en octobre et en nouembre / et le peult on semer en sa semence: mais le fruict en forligne & les iardins aussi / & vault mieulx le semer en verges et en gettons / & est le meilleur de verges dung pied aplanees de chascune part et touillees de fiens / & les met on en vne fosse nouuellement faicte / & la les plonge len & les couure len de terre meslee auec cendre / & nen laisse len par dessus terre que le long de quatre doiz. Et quant la plante sera bonne & forte on la desplantera au moys doctobre ou de nouembre et se elle est tendre au moys de feurier ou de mars. Le meurier demande fosses haultes et grans espasses entre lung et lautre comme de trente piedz ou enuiron affin que lung nempesche lautre ne en terre par les racines ne hors terre par les branches. Selon aucuns on le peult enter en soy et en pescher / figuier et ourme. Et selon Paladius il comprent bien ce que len ente en luy: mais il en vient a meschant et poure croissance. Meurier se resiouyst de fouyr & de fiens: mais humeur continuelle ne leur prouffite pas. Meurier croist a peine sil nest assis en gras lieu. Ce qui sera sec sera retaille apres trois ans toutes fois quil en sera mestier. On destortillera le meurier & sera fouy enuiron le commencement doctobre / & mettra len entour les racines lye fresche de vieil vin. Et en formant larbre on ne luy laissera que vne seule tige et que les principaulx rainceaulx soyent esleuez de terre huyt piedz de hault ou plus ou moins selon la gresse de la terre pource que en terre grasse ilz viennent mieulx et plus hault que en terre maisgre. Aucuns dient que se la tige de larbre est percee dune tariere ou le tronc en plusieurs lieux & que en chascun trou on mette vne cheuille quil en portera mieulx. Aucunesfois il aduient

empeschement aux meuriers tel que ilz ne peuent croistre/ et nen vault riens le fruict se les fueilles en sont cueillies et par especial des plus haulx rainceaulx ou que les rainceaulx soyent cueilliz auecq̃s les fueilles / sicomme font souuent les femmes qui nourrissent les vers a faire la soye : car les fueilles leur sont tresbonne viande iusques a ce quilz se prennent a faire leur soye / le fruict monstre sa meurete quant il est noir et tendre. Meures sont de deux manieres. Les aucunes sont biẽ vertes ⁊ non pas grãdement meures/⁊ les autres sont doulces ⁊ parfaictement meures. Les meures aigres sont chauldes et seiches ⁊ ont vertu stiptique ⁊ cõfortatiue de lestomac ⁊ des entrailles ⁊ serrent le ventre/⁊ pource elles valent a flux de ventre que len appelle dyarrie et dissintere quãt elles sont seiches/⁊ par especial se tel flux vient de cole. Le ius de meures vault moult a la douleur des gẽciues/de la gorge et de la luette par especial se il est cuyt auecques moust bouillu et vng peu de succre : mais les meures doulces approchẽt vng peu a chaleur et si ont assez de humeur ⁊ sont tost yssues de lestomac. Elles tiẽnent le ventre mol ⁊ font bien vriner/mais se elles treuuent viande en lestomac prinse par auant elles y demeurent longuement pour ce que la viande les retient ⁊ se tournent a corruption/⁊ par ce nuysent a lestomac ⁊ au chef. Mais se elles treuuent lestomac vuide elles sont tost digerees ⁊ nourrissent peu. Se on les prent a ieun en eaue bien refroidies elles refroident grãdement ⁊ ostent la soif et estaignent lardeur de la chaleur. La racine du meurier cuyte en eaue et beue amoistist le vẽtre ⁊ en boute hors les vers ⁊ autres bestes. Et se len cuist les verges/les branches ⁊ gettons auec la racine ⁊ que len mette et retienne de leaue en sa bouche elle vault contre la douleur des dentz. Et q̃ les cuist en vin ⁊ en gargarise ce vault cõtre les humeurs qui descendent a la luette et a la gorge. Qui pile la racine de meurier et la met en vin aigre et apres la laisse au soleil par douze iours / et puis quelle soit seichee et que on en face pouldre / qui met de ceste pouldre sur dentz pourries et percees elles les faict cheoir. Auicenne dit que la meure est mauuaise a lestomac pource quelle si corrompt/⁊ quant elle est corrõpue elle nuyst/⁊ pource conuient il que toutes manieres de meures soyent mangees auec la viande et non pas apres ⁊ quelles ne soyẽt point prinses de gens q̃ ayent corruption en lestomac. La meure qui est salee ⁊ seiche retient grandement le ventre ⁊ vault cõtre flux appelle dissintere ⁊ si a es escorces grãde solution et mundification/et si a la meure en toutes ses especes vertu de faire vriner/lescorce du meurier est triacle cõtre le iusquiasme q̃ len nomme autrement hannebanne.

¶ Du muonac. Chap. xiiii.



Il est vng arbre appelle muniacus/on lappelle en prouẽce bosleme ⁊ est semblable au prunier mais il a plus de neux. Son fruict est du grãt de cõmunes prunes/⁊ par dehors il est semblable a pesches en forme. Cest vng fruict de grãt odeur ⁊ est de couleur dor/⁊ veult tel air ⁊ telle terre cõme le prunier/mais toutesuoyes il ayme mieulx terre dissoulte q̃ argille ne croye. On seme la semẽce du fruict au moys de Januier et au moys de feurier/⁊ les trãsplante len en Octobre ⁊ Nouẽbre/Feurier ⁊ Mars. On le peult enter en soy ⁊ en prunier ⁊ pescher/⁊ par aduenture en agmandier. On le doit fouyr souuẽt ⁊ arrouser en tẽps sec/⁊ en retrẽcher les rainceaulx pourris ⁊ secs/⁊ doit estre forme comme vng prunier/et le fruict en est moins moiste que dung pescher ne dung prunier / mais il conforte plus lestomac et le ceruel quant il est bien meur/et se monstre ce tresclerement par leur couleur/ saueur ⁊ odeur.

¶ Du mirte. Chap. xv.

Mirte est vng arbre q len treuue sur la riue de la mer sur lequel la mer gette souuent ses vndes / il demande air chauld / attrempe ou froid. Et selon Albert il veult terre sablonneuse / pouldreuse et maisgre & qui soit de nature de terre de hermitage. On le seme de verges que len arrache de sa mere. On nôme le fruict mirtules qui est froit au premier degre et sec au second / et conuiennent principallement en medecine / et aussi les fueilles et les fleurs / et de tât comme le fruict & les fleurs seront plus frais de tant seront ilz meilleurs. Les fruictz qui sont cueillis meurs peuent estre gardez en grant vertu p deux ans. On doit seicher les fleurs au soleil & ne se peuêt pas garder longuement / mais les fueilles se peuent assez garder. Elles ont vertu de restraindre pour leur ponticite et de conforter pour leur odeur aromatique. On donne le fruict a manger ou le ius espraint ou le sirop faict du ius auec succre contre vomissement et contre flux de vêtre / et le cours des femmes qui procede de foiblesse de la vertu retentiue ou de grant humeur & est tresbonne medecine / et si se peult garder vng an quant le ius est bien cuyt / et se succre fault prenez du miel. On faict vng emplastre de mirtules cuytes & aubin doeufz et le met on sur lorifice de lestomac contre vomissemêt / et contre dissintere on le met sur les reins et sur le nombril & sur la pennilliere. Et côtre le cours des femmes on faict vne fomentation des fueilles cuytes en eaue de pluye dont on recoit la fumee & en laue len le ventre par embas / et aussi vault contre flux et dissintere / et qui sen laue le fronc et les temples et les piedz ce faict bien dormir quant on est en fieure ague / & oste la douleur de la teste qui vient de chaleur ague. Le sirop des fleurs vault merueilleusement aux choses dessusdictes / et aussi la pouldre des fleurs mise en viandes vault a ce que dit est / & qui la met sur grosses rongnes elle les guerist et la pouldre du fruict et des fueilles prinse au matin auant la viande vault côtre puantise de bouche qui vient de lestomac. Auicenne dit quil arreste & retient toute moleste de sueur & tout flux de ventre & de sang & tout flux aux membres & quant on sen frote en baing le corps en est tout conforte et en seichent les humeurs qui sont soubz le cuyr / et aussi lhuylle le ius & la decoction de mirtules confortent les racines des cheueulx / et les alongne & noircist & les garde de cheoir. Et le fruict & les fueilles seiches gardêt les aisselles & les aynes de puyr / & aussi le fruict auec huylle adoulcist les apostumes chauldes & arsure de feu. Et emplastre faict du fruict garde vecies de venir: aussi emplastre faict du fruict cuyt en vin est bon pour ramollier les ioinctures. Et aussi faict emplastre des fueilles cuites en vin / pource ql attrempe langoisseuse douleur / et si adoulcist & assouage la douleur des oreilles & lyssue / et quant on le cuyt auecques huylle il en guerist les apostumes. Il conforte le cueur et oste la trembleur. Aussi il conforte lestomac & par especial il luy donne force / & les semences deffendêt que superfluitez ne queurent a lestomac / & si vault a defendre loultrage des fleurs aux femmes / & vault le ius contre poincture descorpion.

Des noyers. Chap.xvi.

Noyer est dit de nuire pource que son vmbre nuyst aux autres arbres. Cest vng arbre commun & bien côgneu. Il ne refuse nul air et vient en toute terre combien quil croisse mieulx et quil vienne plus bel en grasse terre & deliee que en autre. On le seme en la fin de ianuier en mettant les noix en terre comme len faict agmâdes & en tel moys de lan: mais celles qui seront semees en nouembre seront par auant seichees au soleil aucunement a ce q lhumeur nuysant soit estaincte. Et celles q seront plantees en Januier ou Feurier seront trempees en eaue côme vng iour par

deuant. On les doit mettre de trauers affin que le coste soit fiche en terre/et doit on mettre la teste par deuers galerne/ et aussi doit on mettre dessoubz la noix vne pierre plate ou vng test de pot/sicomme dit Paladius a ce que la racine ne se apparfondisse/aincois quelle se espãde de toutes pars. On les trãsplante en lieux secs et chaulx au moys doctobre quant les fueilles sont cheutes/et encores mieulx en nouembre/et en lieux froidz en feurier et en mars/et en lieux attrempez en chascun de ces temps. On les trãsplante de laage de deux ans en lieux froidz/ et de trois ans en lieux chaulx. On doit oingdre la plante de fies de beuf ou de vache par embas/et ne se doiuent point retrencher les racines/et encores vauldroit mieulx mettre aux racines cendres en lieux froidz et sablon en lieux chaulx par dedans les fosses a ce que le fiens ne arde les racines: et si dit on que la cendre pourchasse tendreur a lescorce et espesseur de fruict. Le noyer se delecte en parfondes fosses selon la quantite de larbre et demande grant espace de terre de lung a lautre comme de quarãte piedz du moins/ pource q le degoust de ses fueilles nuyroit aux autres noyers et aux autres arbres croissans empres. On ente le noyer en soymesmes dedãs le trõc au moys de feurier/et aussi au prunier sicomme dit Albert. On le doit aucunesfois fouyr autour des racines affin quil ne deuienne moussu et chanu en sa vieillesse. Et y doit estre faict vng long cannail du souuerain tronc iusques au bas au temps de printemps affin que par le benefice du soleil et du vent ce qui se pourroit tourner a pourriture deuienne dur. On doit former le noyer en laissant six ou huyt ou dix piedz de tige par dessus terre/et puis dillec on le doit diuiser en branches premierement en allant contremont et apres en les fleschissant contre val et les laisser espandre contre val en grant largeur. Se la noix est dure ou anglueuse et noeuse si que len ne puisse pas bien legierement sacher hors le noyau/ on trenchera lescorce autour de larbre/affin q le vice de la mauuaise humeur sen departe. Et aucuns autres trẽchent les sommetz des racines/ et les autres percent les racines dune tariere/et puis apres ilz mettẽt dedans les troux vng coing ou vne cheuille de bois ou vng clou de cuiure ou de fer/et peuent estre telles choses legieremẽt esprouuees/mais toutesuoyes ie croy que ce nest chose qui vaille pource que ie ny voy point de raison. On les cueille a perches et a bastons quant on voit vng peu de rougeur entre lescaille et le noyel/ou quant elles se despouillent de leurs escorces. Et les assemble len en vng moncel affin que par aucuns iours apres on les puisse mieulx et plus aisement escailler. Et puis on les doit mettre en vne belle aire ou sur couuertures au soleil par trois ou quatre iours ou plus ou moins selon la chaleur pour les seicher a ce que on les puisse mieulx garder/ et se on les lauoit tresbien auant que elles feussent mises au soleil elles en seroyent plus belles et mieulx vendables. Et quant tout ce sera faict il est bon de eslire les percees et vereuses et les oster des autres/et que auant quelles empirent plus quelles soyẽt tantost cassees et gardees pour faire de lhuylle/ et les bonnes on les gardera en sablon/ou on les couurera de leurs fueilles seiches/ou on les mettra en huches de leur boys / ou on les meslera en hayes / car ce leur oste leur aigreur. Marcial afferme q il a esprouue que noix vertes quãt elles sont pelees et plõgees en miel et qlles y soyẽt vng an qlles sont encores vertes et q le miel en est medicinable/et tant q le bruuage q en est faict guerist les arteres cest a dire les conduitz de la voix et aussi la bouche et la gorge. On faict de noyers tresbõs escrins et beaulx et durables et autres vaisseaulx a gouuerner et garder besongnes/et fortes roes et charrettes pour longuemẽt durer/et en ces oeuures le noyer

passe toutes autres lieures et tenures de noz regions. Des noix on faict tresbõne huylle par instrumẽs conuenables/et est cest huylle bõne et delectable pour appareiller viandes. Dune mesure de noix appellee corbis on faict la tierce partie de noyaulx de ceste mesure: et de ces noyaulx on faict quinze liures dhuylle se les noyaulx sont bõs. Il est des noix vertes et noix seiches/et sõt les vertes moins chauldes que les seiches et ont aucune humeur pour la non parfaicte meureté dont elles sont vng peu seiches et nuysent vng peu a lestomac/et qui les mãgeue auec rue elles vallent contre venin. Selon Auicẽne les noix seiches sõt chauldes au tiers degre et seiches au second degre. Et sont les noix de trois manieres. Les vnes sont seiches/fresches et nouuelles/et les autres sont vieilles/et les autres moyẽnes. Les nouuelles sont moistes et ont aucũe ventosite/et de tant qlles vont plus auant au temps elles perdent de leur humeur et acquierent ventosite/et pource q les mangeue lors elles se conuertissent tost en humeurs coleriques/et lors pour leur vnctuosite et vẽtosite leur saueur est cõme vieille huylle et ont perdu la nature de viande. Les noix sont contraires aux villos de lestomac/cest a dire aux places pertuisees et trouees q retiennent la viãde de sorte que quant ilz treuuẽt lestomac mal attrempe ou quil soit si plein de froidure q il puisse resister a la chaleur des noix. Et a tel estomac elles dõnent bonne nourriture et bonne digestion: mais elles ardent le chault estomac/et luy font humeurs coleriques et fumeuses/et font le chef douloir et auertin aux yeulx/et est necessite de les mundifier affin que on leur oste leur nuysement/et les doit on mettre en eaue chaulde et les y tremper par vne nuict pour acquerir humeur p le moyen de leaue et estre cõme vertes. Qui mãgeue noix auec figues auãt autres viandes elles deffendent le corps de choses venimeuses/et se len en faict emplastre auec oignons et miel et sel ce vault contre morsure de chien enrage/et qui en faict emplastre auec rue et miel et quil soit mis sur apostumes de cole noire ce les dissoult merueilleusement/et qui les broye auec les escorces et les mect sur le nombril elles destruisent lapostume qui est dedans le corps. Vng aguisemẽt faict des escorces de noix ou des fueilles de larbre donne en viãde auec vin vallent moult cõtre vne maladie appellee strãgurie/et qui les boit auec vin aigre elles repugnent a ceulx qui ont rigueur de froidure. Auicẽne dit que les fueilles et escorce de noyer si sont restrignans le flux de sang/et lescorce arse si deseiche sans mordification/et q en masche la moelle cest a dire le noyau verd et le mect sur vne apostume/melencolieuse et rongneuse/elle guerist/et auec miel et rue elle ayde aux tourmens des nerfz et faict cesser la douleur: mais lhuylle de vieilles noix faict douloir la gorge/et emplastre de noix ayde aux mammelles rongneuses et apostumees/et quant elles sont bien cõfites et nourries en miel elles aydent a froit estomac/et auec figues et rue cest medicine contre tous venins. Diascorides dit q lumbre du noyer griefue tresfort a ceulx q dorment dessoubz et leur cause diuerses maladies/et le ius des escorces et des racines ayde fort a ceulx qui ne peuent faire vrine se ilz le boyuent. Et qui en boit la quãtite dune mesure appellee exagium auec vin aigre il vault contre fieures qui viẽnent auec rigueur et froit. Elles taignent les cheueulx et les nettoyent et gardent de cheoir.

Du nefflier. Chap. xvii.

Neffier est vng arbre commun et bien congneu/et des neffles les aucunes sont grosses et franches/et les autres sont petites et sauuages et moult pontiques. Neffier vient en air chault/froit et attrempe et demande terre sablonneuse et grasse et glaireuse et meslee auecques sablon ou argille

auec pierrettes. On le seme en nouembre ou en mars en tailles: Mais q ce soit en terre bien fumee en telle maniere q chascun chef de la taille soit estouppe & couuert de fiēte/& si le seme len aussi en semence: mais il met long temps a venir. On lente en soy & en perier/en pommier/en espine blanche & en coignier. Le getton que len veult enter doit estre prins au mylieu de larbre/pource quil ne seroit pas bon du sommet/& le doit on ficher au tronc fendu pource que la mesgreur de lescorce ne le nourriroit point ainsi leur & vuid. Il veult estre retaille et foux a lenuiron/et qui mect aux racines fiens & cendre de vigne ilz le font porter grandement. On le forme de quatre piedz de tige ou enuiron au dessus de terre dōt les rainceaulx se eslieuent contremont. Albert dit q quant on ente vng getton de nefflier en vng tronc dautre espece/cōme de pommier/ perier ou espine/ que le fruict en deuient moult plus gros. Mais il ne faict nulz noyaulx car le fruict croist au propre boys. Ce dit Albert. Se neffles faillent en aucune contree/q ente vng getton de pescher au trōc dune grāt espine qui est semblable au fau qui est appellee en Lombardie espine fagineuse. et ql soit ente en boys & en escorce il y croistra neffles qui seront plus grandes & meilleures q les autres/ce dit Albert et que cest chose esprouuee. Et toutesuoyes iay souuent ente gettons de nefflier en perier/ pommier/coignier/ & blanche espine et si nay point trouue les neffles plus grosses que les autres ne sans noyaulx. Selon Paladius/se neffles sont ferues de vers on les doit purger dung greffe de cuiure & de lye dhuylle ou de vieille vrine dhōme ou getter chaulx vifue dedans: mais non pas trop pour le grief de larbre/ ou y mettre de leaue ou luppins auront este cuytz. Toutesuoyes on tiēt le nefflier pour perdu se fourmis lentreprēnent/ mais on les peult tuer et destruire par cendre ou p vin aigre. Se les neffles en cheent nous prendrōs vne piece de la racine & puis apres sera fichee au mylieu du tronc. Qui vouldra bien garder neffles si cueille celles qui le plus longuement se tiendroient sur larbre ou que on les mette en vaisseaulx de fust ou que on les pende en ordre ou que on les cueille demy meures auec les branches et q on les triboulle par cinq iours en eaue salee et quelles y soyent souuent plongees/ et quant le iour sera bel et doulx que elles soyent cueillies et couuertes de pailles/ et soyēt mises sans toucher lune a lautre a ce que elles ne sentrefroissent. Se elles sont cueillies trop meures on les peult garder en miel. On peult faire tresbōnes hayes de nefflier se on les seme en plante espes ou q ilz soyent lyez a verges ou ioinctz auec espines blanches ou auecqs coigniers. Neffles sont froides et seiches au premier degre de leur nature elles confortent lestomac/& aussi la colericque egestion & ostent le vomir & font bien vriner et vallent mieulx a medicine que a viande: car elles nourrissent peu et font grosse viande & vallent mieulx prinses auant la viande que apres/ pource que elles confortent lestomac/et si ne nuysent point aux nerfz.

Des oliuiers. Chap. xviii.

Oliuier est vng arbre biē cōgneu & en sont de plusieurs manieres/ mais il ne les conuient point nombrer pour la semblance de leur vertu. Oliuier demāde air chault ou attrempe/et si vient bien en air vng peu froit: mais il ne peult souffrir grandement froit. Il desire terre glaireuse/ou croye dissoulte par mixtion de sablon ou gras sablon ou terre bien moiste et bien molle par nature. Il hait croye de potier et terre huylleuse/ et celle ou il y a tout temps humeur et mesgre sablon. Et cōbien quil reprengne en telle terre/ toutesuoyes il ny peult amēder/et le siege de terre qui luy est conuenable si est en lieux treshaulx et en montaignes ou costieres qui ont regard

vers septẽtrion ⁊ en lieux froidz de la partie de midy ⁊ se delecte en lieux moyẽs ⁊ en costieres / ⁊ ne requert point lieux trop haulx ne trop bas. Car es lieux moyens leaue et lhumeur demeurẽt cõmunement ⁊ il la desire ⁊ retient / ⁊ es lieux trop haulx il ny en demeure point / et es lieux trop bas il y en a trop habondãment. On plante les oliuiers en lieux haulx en octobre ⁊ en nouẽbre / ⁊ es lieux froidz en feurier ⁊ en mars / ⁊ les doit on affermer a perches ou les mettre en fosses ⁊ bien soustenir. On les plante ⁊ seme de plantes de racines ou de gettons arrachez des branches ⁊ tirez aual ou il bouriõne de ses rainceaulx ou des noyaulx apres lhuylle faicte: mais ilz viennẽt mieulx des plantes ⁊ raiceaulx mis en terre. Et pource fut Virgile grandement esmerueille quãt il veit le rainceau doliue q̃ apres quil estoit presque tout sec fut mis en terre ⁊ q̃l porta verdure ⁊ bouriõna. Quãt len prẽt vne brãche doliue et on en couppe le chef et les branches et quelle est ramenee cõme a vng trõc / ⁊ puis mis en vne fosse en terre iusq̃s a la mesure dung coulte et dune paulme au gras de la terre ⁊ au fort on faict vne fosse et q̃l est la fiche. Selon Paladius on doit getter de lorge dessoubz ⁊ en retrencher ce q̃ sera pourry ou sec et estouper le chef ⁊ les boutz de boue et de moasse ⁊ les tresbien lyer ⁊ estraindre. Et auec ce seroit treshon pour bien croistre ⁊ proffiter de signer au leuer la brãche de aucune chose la partie dicelle q̃ est par deuers midy ⁊ la remettre aussi par deuers midy a ce quelle soit en tel regard du soleil quelle aura este. Quant on les plante en fosses on doit faire les fosses de trois ou de quatre piedz de large ⁊ de deux piedz parfondes / ⁊ se pierres y faillent / on y doit mesler terre glaise ⁊ fiens / et se le lieu est clos que ce qui sera mis soit vng peu esleue sur terre / et qui doubtera des bestes / on deuera faire plus haulx troncs. Qui veult ordõner vng lieu pour oliues il doit asseoir les arbres a quinze piedz ou a vingt lung pres de lautre et que toute lherbe dentour soit arrachee / ⁊ toutesfois que eaue y habondera on doit estre diligẽt de fouyr a lenuiron du trõc ⁊ den traire la terre ⁊ la mettre par mõceaulx a lenuiron. Et se le champ est gras et bon a froment on doit planter les oliuiers a quarãte piedz loing lung de lautre / ⁊ se le champ est mesgre a vingt piedz de distance / ⁊ leur prouffitera moult qui les mettra en ordre au semer. Se en aucune prouince on a deffaulte doliuiers et on en veult auoir et que on nait dequoy en planter il les cõuient semer en telle maniere q̃ les rainceaulx par les tailler soyent disposez a la mesure dung pied et demy. Et lors apres cinq ans passez on les pourra trãsplanter ailleurs quant la plante sera forte et bien ferme. Aucuns en font mieulx et plus legierement. Ilz prennent racines de oliuiers de boys ou daultres lieux deserts ⁊ les trenchent de la mesure de vng coulte / et les mettent et plantent par bõne disposition es lieux ou on veult auoir oliuiers / et leur aydent par les bien fumer. Et aduient souuent que des racines dung arbre il vient bien grant nombre de plantes. On ente lolyuier en luymesmes et les gettons qui sont entez en vng subtil tronc subienent beaulx et grans ⁊ tost. Et si comme dit Cathon ceste maniere de les enter se doit faire en la saison de vendanges. On les doit labourer en telle maniere que quelque part que ilz soyent que chascun moys soyent fouys / et quant ilz seront parcreuz que chascun este ilz soyent fouys deux ou trois fois / et puis apres que ilz soyent tresbien nettoyez des herbes tout autour. Et en lieux secs ou tiedes on les doit emunder au moys daoust / affin que lhumeur puisse faire bonne lignee. Columella dit que on arrache toute la lignee venue. Et Paladi⁹ dit q̃ on en laisse vng peu et des meilleurs gettons a ce que quant la mere sera vieille que ilz puissent succeder. Ou que la mere

mieulx nourrie du benefice de la terre et q̃ ses gettons seront parcreuz ⁊ auront racines que on les puisse transplanter pour en faire lieux doliuiers/⁊ audit moys doctobre on les doit fumer en lieux maisgres et froidz/ ⁊ aussi que tout tẽps la mousse soit ostee hors des oliuiers. Et selon la doctrine de Columella on doit retrencher les oliuiers quãt ilz aurõt passe huyt ans: mais Paladius dit que chascun an les brãches seiches et arces doiuent estre retrenchees. Et ie my accorde assez pource q̃ Paladius dit que loliuier doit estre suspendu moyennement de humeur ⁊ estre frotte ⁊ nettoye souuent et quil engresse de labondance de fiens. Et quant doulx ventz ⁊ grãs le demainent il en vault mieulx. On forme les oliuiers en telle maniere quilz ayẽt peu de souche ⁊ q̃lz soyent peu esleuez de terre affin quilz se estendẽt par les costez tant cõme ilz pourrõt. Il aduient aux oliuiers de grans empeschemẽs par les plantes prochaines pource que ilz ont mestier dẽ grãt nourriture/⁊ pource quãt il y a arbres plãtez empres ilz leur en ostent partie/⁊ par ce deuiẽnẽt maisgres ⁊ ny en doit on nulz laisser. Oliuiers veullent estre diligẽment gardez de bestes pource q̃lz empirẽt merueilleusemẽt quant elles les rongent et ne doit on point rere lescorce pource q̃lle sueroit trop et deuiendroit brehaigne ⁊ seiche. Et aussi la continuelle hantance des gens entour les oliuiers les empire pource que quãt la terre denuiron est demarchee ⁊ foulee lhumeur ne peult aiseement descendre aux racines ⁊ doiuẽt estre fouyz ⁊ fumez ⁊ ne doiuẽt point estre arrousez deaue de fontaine ne de ruysseaulx pource q̃ celle eaue est pesante ⁊ dequeurt tãtost aual hors des racines: mais leaue de pluye leur est bõne pource quelle est vaporeuse et fume tãtost les racines. Se aucun oliuier est brehaing on le doit percer dune tariere et en oster deux rainceaulx dune grandeur de la ptie vers midy ⁊ les mettre tãtost en chascũ des pertuis ou vne pierre/ou vne cheuille de pin ou de chesne puis coupper ce q̃ surmontera/ et apres les couurir ⁊ musser de boue batue auec pailles. Se loliuier luxurie en gettant faulx bourions et sans prouffit on doit ficher vng pel doliuier sauuage dedans ses racines/ et se il ne porte ioyeusement et bon fruict on le doit percer dune tariere frãcoise iusques a la moelle et mettre dedãs le trou vne taille doliuier sauuage sans la forme et luy bouter tresfort ⁊ la lyer ⁊ attacher a larbre/⁊ puis apres y getter ⁊ mettre lye dhuylle vieille ou vieille vrine: car par ceste maniere sont les arbres brehaings faictz planttureux. Et se leur malice dure on les doit enter. On cueille les oliues en nouẽbre quant elles commenceront a muer leur couleur et quelles soyent cueillies aux mains ou legierement a perches et souefuement sans blecer les branches: car qui les blecerait len y apperceuroit le dommage lannee ensuyuãt. Des oliues on doit faire lhuylle: mais plus est noire et mieulx vault/ et ce qui en pourroit estre dommage pour lattente ⁊ lesperance se peult recompenser sur la plante en lessusion: car plus sera loliue meure et plus rendra. Le philosophe Aristote dit que les oliues ne sont iamais pfaictemẽt meures sur larbre ⁊ y demourassent ores par plusieurs annees: mais affin quelles viennent a parfaicte ⁊ complette meurete/ il cõuient que le fruict cueilly de larbre soit assemble en vng moncel ⁊ q̃l soit ainsi par plusieurs iours/ et par la compression qui en sera faicte ensemble sa chaleur sera confortee et retenue dedãs/ et lors il viendra a parfaicte meurete. Plinius dit que de tant quelles oliues demeurent plus sur larbre tant sont elles meilleures pource quelles prennent tousiours nouuelles vertuz et cheent plus enuis. Varron dit que les oliues dont on faict lhuylle doiuent estre chascun iour assemblees et nettoyees sur vne table de pier=

te affin que elles se amollient et degoutent courtoysement. Et le premier moncel soit diuise en six parties / et que ces six parties soyēt enuoyees lune apres lautre aux vaisseaulx ou on faict lhuylle et mis soubz la meule qui doit estre de pierre aspre et dure. Quant les oliues sont cueillies se elles demeurent trop longuement au moncel elles se amollieront et se pourroyent corrōpre par vne chaline. Et pource q̄ les veult bien confire il cōuient venter en les mettāt es mōceaulx pour les mieulx meurer et preseruer. Cathon dit quil conuient que lhuylle soit seuree de la lye le plus tost que faire se peult pource que de tant que lhuylle sera plus sur la lye elle en vauldra pis. Et si dit que loliue doit estre purgee des fueilles et bourions et de toute ordure auāt que lhuyle en soit faicte. Et Varron dit que la lye de lhuylle est de telle nature que se on en met trop au chāp la terre en deuiēdra toute noire et la fera brehaigne. Et se il y en conuient aucun peu et de necessite on la doit espandre es racines des arbres / et par especial de loliuier et en tous les lieux ou lherbe nuyst au champ. Cathon escript que len cuyse huylle doliue la lye a moytie et q̄ de ce on oigne le fons dune huche par dehors et par dedās et qui y mettra robes ia puis les vers ne si prendront se parauant ne si sont prins. Et aussi qui en oindra vaisselle de boys et autre mesnage il ne pourrira point / et qui len torchera souuent elle en resplandira et en sera plus belle. Aussi se vaisselle de cuiure / de laiton et darain en est oincte / et que par auant elle soit bien frotee et essuyee elle en sera plus clere et reluysant et si nentouillera point ne verdira. Qui veult mettre huylle en aucun vaissel nouuel il doit prendre lye dhuylle / et dicelle bien chaulde getter au vaissel et lestouper tresbien et puis fort remuer a ce quil ne sen venime / et apres on y peult mettre son huylle seurement. Car le vaissel ne sen embeuurera poīt et si en sera lhuylle meilleur et le vaissel plus ferme. Des oliues les aucunes sont frāches et les autres sauuages. Des frāches les aucunes sont aigres et les autres moyēnes / cest assauoir rouges et vaires / et les autres noires et meures. Celles qui sont aigres et vertes nont point encores de vnctuosite fors q̄ eaue verd. Et celles q̄ sont terrestres / pōtiques / froides et seiches / et pource elles confortent lestomac et estraignēt le ventre et sont de tardiue digestion et nourrissent peu ou neant. Aucuns confisent les oliues vertes en sel et en vin aigre / et les autres en vin aigre sans autres choses et sont plus froides et plus tenues et pource elles ostent laguillon de la cole et lestaignent et esmeuuent la vertu de lappetit par especial qui les prent au mylieu du manger: et pource quelles obeyssent a la vertu digestiue et confortent grādemēt lestomac et estraignent le ventre Cathon si escript q̄ les oliues sont tresbonnes a vser quāt elles sont confites par la maniere qui sensuyt. On les frote de sel par cinq iours et puis on esqueult le sel et les met on deux iours au soleil et apres on les garde en vng vaissel. Les noires oliues et meures sont chauldes et attrempees en moisteur / et est leur viande moult nourrissant et grosse et amollit lestomac pour digerer tard et legierement venir hors par la chambre. Et la tardiuete de la digestion si est pour cause de lunctuosite qui faict la viande nager en lorifice de lestomac et la legierete de asseller si est pour lunctuosite qui ennuye a lestomac pource quelle descend auant quelle soit digeree / et pource elle ne se conuertist iamais en cole rouge. Les moyennes sont moins nourrissans que les noires / et aussi les aigres / pource q̄lles ont peu de vnctuosite et ponticite. Lhuylle qui est faicte des oliues est de plusieurs manieres: car lune est fresche et nouuellement espraincte des fruictz des oliuiers et lautre est vieille et y a long temps quelle en a este espraincte. On

congnoist la bonne huylle doliue a lodeur & la saueur a la langue/ & aussi la ponticite & quelle qualite elle a en poignãt: car de tant quelle approche plus de põticite elle approche plus a froidure et a seicheresse/et pource elle cõforte lestomac/ & pource lõt les anciens cõparee a huylle rosat & en plusieurs douleurs et maladies lõt dõnee pour huylle rosat. Huylle fresche dolíues meures et noires est moyennemẽt chaulde & moiste & amollie lestomac & le ventre & se conuertist legierement en colle rouge: mais lhuylle vieille & de long tẽps faicte de meures oliues si est nette de tout malice & si retient aucun peu de ponticite/ & se la ponticite en estoit hors elle seroit tresnuysible & se cõuertiroit tãtost en mauuaises humeurs/& de tãt q̃lle enuieillist plus elle acquiert plus aigre saueur aspre et horrible et ne vauldra plus riẽs a manger: mais elle sera bõne en medicine. Varrõ escript q̃ le cellier a lhuylle doit auoir fenestres p deuers la ptie chaulde/et le vin les doit auoir p deuers la ptie froide.

¶ Des pommiers. Chap. xix.



Ommier est vng arbre tres cõmun & general et en est de plusieurs manieres: car aucunes põmes sõt meures des le moys de Juig ou de iuillet/& se on les gardoit iusques a ce q̃lles feussent pfaictemẽt meures sur larbre elles deuiendroiẽt tresdoulces et odorãs: et les autres ne sont meures iusq̃s a yuer & encores les cueille len vertes & agues: mais apres elles se meurissent delles mesmes. Les aucunes sont tresgrosses/ les autres menues/& les autres moyẽnes. Les aucũes sõt rouges/les autres iaulnes & les autres vertes. Les vnes sõt doulces/les autres aigres & les autres põtiques & agues. Les aucunes sont longues/ les autres larges & les autres rõdes. Les aucunes se gardẽt bien & les autres non. Les aucunes sont dures & fermes/ et les autres molles & tendres & se cassent tost. Les aucunes se tiẽnent bien longuement sur larbre/& les autres en cheent legierement. Plusieurs especes sont de pommes/& toutesuoyes chascun peult auoir congnoissance des meilleures & des pires de sa contree. Pommier vient en tout air & ayme terre grasse & luy vault mieulx son humeur qui luy viẽt de nature que par arrouser et sil est plante en terre sablonneuse ou en argille on luy doit ayder par arrouser. En montaignes on le doit mettre au regard du midy. Le lieu sec & maisgre faict les põmes vermineuses & cheãt pour neãt. On seme le pommier de brãches & de semẽce: mais de la semence il vient le plus tard a prouffit. Et pource vault mieulx que en lieux chaulx on y mette plante de põmiers sauuages/en octobre & nouẽbre. Et en lieux froidz/en feurier & en mars. Et quãt elles seront bien reprinses et venues que on les ente. Entre deux pommiers doit auoir distance de vingt a trente piedz. On peult enter pommier en soy mesmes et en perier/en espine/en prunier/en sorbier/en pescher/en prunier/& en peuplier/en feurier & en mars & par le solstice es grans iours par cinquãte iours/sicomme dient Varro et Cathon/ & aussi en tous les arbres ou le perier peult estre ente en escorce/en tronc/ en emplastre au morcel/ a la haniede/ ou en la perche de saulx percee/ sicomme dit est dessus au second liure. Telz arbres au premier de leur plantation doiuent estre fouys tout autour & bien nettoyez de toutes herbes en chascun moys deste. Et puis en aucũs ans ẽsuyuãs on les fouyra en leste p deux ou trois fois: mais apres que les racines serõt dilatees & bien fondees & les arbres parcreuz il ne les fault arer ne fouyr/ et pource sont les prez meilleurs et ne demandent point de fiens: mais ilz le recoiuent bien quãt il y a des cẽdres meslees auec/et ayment arrousemens attrempez par mesure/ & aussi les conuient tailler par especial pour oster le sec et ce qui est mal venu & parcreu. On les doit former

en telle maniere que sa tige soit droicte de six ou de huyt piedz de hault au dessus de terre et quelle ne soit accouplee ne ioincte a nulle autre tige/ et q̃ la tige soit ordonnee en plusieurs branches et diuisees par enhault/ et les branches en gettons/et en verges et rainceaulx qui porteront fruict et q̃lz soyent espanduz egallement par les costez/et tellemẽt q̃ se les rainceaulx estoyẽt trop chargez que on les peust soustenir par aucuns lyens sicõme dessus est dit au general traicte des arbres. Aux põmiers aduiẽt legierement que les pommes en cheent/et pource sil aduient on doit fendre les maistresses racines et mettre pierres dedans/et par ce les pommes serõt preseruees de cheoir. Les grosses et espesses pommes q̃ chargent trop les branches doiuent estre entrecueillies en Juing et en Juillet/et par especial les pires affin que lhumeur qui doit estre le nourrissemẽt du bon fruict ne soit pas empeschee/ aincois retourne a nourrir son droict fruict. Et se on ne le peult faire prouffitablement on les soustiendra par perches/et de pieulx et de lyens a ce que les branches ne rõpent et que la bonne courtoysie de larbre ne soit conuertie en sa perdition et mort. Põmiers enuieillissent bien tost et en leur vieillesse ilz forlignẽt et deffaillent. Les põmes deste doiuent estre cueillies quant elles recongnoissent leur meurete par leur couleur/ odeur et saueur: mais celles qui sont bonnes a garder doiuent estre cueillies en la fin de septembre et iusques a mi octobre quãt len appercoit leur meurete par ce q̃ plusieurs pommes meures trebuschẽt et que leurs semences sont meures/ et les doit on cueillir aux mains a eschelles / et doulcement a ce que len ne les heurte ne froisse/ et aussi que len nempire les tendres rainceaulx et aussi en les attrayant a petiz crochetz sans riẽs blecer. On doit cueillir diligemment les põmes q̃ len veult garder et les mettre en lieu obscur ou il nait point de vent sicomme dit Varron et les mettre estẽdues sur cloyes dosiers et du feutre dessoubz. Aucuns les mettent en vng mõcel et puis mettent du feutre dessus et les couurent de fiens par dessus. On peult faire vin et vin aigre de pommes ainsi cõme de poires cõme dit sera cy apres. Põmes sont diuisees/car les aucunes sont crues et nonmeures/et les autres sont meures acomplies sur larbre. Les crues sont dures et des bois et nourrissent mal et si nuysent a lestomac. Elles engendrent douleur et ne percent point en entrãt par les veines et les acoustumet engẽdre fieure de longue duree et qui ne se peult guerir. Et ainsi doit il estre entendu de tous fruictz qui ne sont parfaictemẽt meurs sur larbre. Ceulx qui sont parfaictemẽt meurs sur larbre sont distinctez selon les diuersitez des saueurs/car les aucũs sont põtiques/les autres aigres et les autres doulx. Les põtiques sõt froidz et secs et durs a digerer et bien confortans lestomac: car ilz lempressent et font descendre la superflue humeur que ilz y treuuent/ et si sont constrinctifz de legestion par especial se on les prent auant la viande. Mais les pommes sont bonnes a ceulx ou la chaleur et humeur ont domination en leur estomac/et si sont grosses a digerer et dures et trespercent a tard les veines. Elles font en fleures et nuysent aux nerfz. Mais pource que leur liqueur est subtille et doulce elle cõforte lestomac et les entrailles et vault a flux de sang et a dissintere de colerique egestion et a vomissemẽt. Et pource on doit succer le ius de põmes en les mangeant et gettant hors la chair ou faire par engin et bõne maniere que leur durte et asprete soyent ostees. Et se peult faire en trois manieres. Lune en les boullissant tellement que lhumeur de leaue boullue leur oste leur durte et aspresse et quelles soyent par ce molles et moistes. Ou q̃ on les pẽde sur eaue chaulde tant que par la fumee elles soyent plus moles et plus moistes ou q̃ on les taille p le

myllieu et que les pepins en soyent ostez et que la on mette succre ou miel selon leur nature/et puis quelles soyent enuelopees en paste et cuytes en cendres chauldes ou en la breze tāt que la paste soit cuyte par dehors: car ceste maniere leur donne bonne meurete/doulceur/saueur et legierete a digerer/et leur oste ce q̄ est nuysant aux nerfz. Mais vne substance pleine deaue auec vng peu de terrestreite a la seigneurie en la pomme aigre et aceteuse/pource que leur froidure et seicheresse sont plus attrempees q̄ les pontiques pour la prochainete de la liqueur de lait q̄ y est/et pource elle cōforte et estrenue lestomac et le ventre et legestion colerique et si deffend le vomir/et pour sa froideur et la tenuete de sa liqueur elle estainct laguillon de la cole rouge et oste la force de la cardiaque colerique: et les grosses humeurs q̄ sont chauldes en lestomac elle destruict/et les doulces nourritures elle attēuist affin quelles puissent passer tout le corps. Telles pōmes sont bonnes a manger auant la viāde et apres: mais poires nuysent auant manger. Pommes doulces pource quelles sont attrempees entre les quatre qualitez elles ne nuysent point a lestomac: et aussi nest il pas bien certain quelle vertu elles ont de restraindre ou de lascher le vētre. Les fueilles/les rainceaulx et lescorce pource quelles sont stiptiques et agues elles confortent lestomac et guerissent playes et deffendēt que les mauuaises humeurs qui y viendrōt ny approchent. Auicenne dit que lhumeur froide et superflue a la seigneurie en la substāce de ces pommes et par aduenture celles q̄ sont parfaictemēt doulces sont attrempees en chaleur ou se tournent a chaleur. Il aduiēt aucunesfois vne enfleure en pommes et par especial en celles q̄ ne sont pas doulces/mais sont sans saueur. Celles qui sont pleines deaue declinent a moisteur et a humeur/et celles qui ne sont point meures engendrēt fleume/pourritures et fieures pour la propriete de leur humeur et quelles sont crues. Pōmes odorans sont confortatiues du cueur/et se il y a angoisse pour trop grāt chaleur elles sont de grant nourrissement et cōfortent la foyblesse de lestomac. Celles q̄ sont stiptiques/pontiques ou aceteuses si valent a dissintere et par especial les pontiques et aussi tant les pōmes cōme les fueilles et le ius dicelles valent contre venins.

Des pommiers de granate. Chapitre.xx.

Les pommiers puniques portent pōmes granates et sōt assez cōgneues: car les vnes sont doulces/les autres sont aigres/et les autres de moyenne saueur. La region chaulde ou attrēpee leur est bonne pource quilz ne peuent souffrir froid pays. Ilz ayment terre croyeuse et viēnent bien en terre tenue et delyee et aussi en maisgre combien quilz viennent mieulx en grasse. On les seme de plantes arrachees de la racine de leur mere: mais toutesfuoyes il vauldroit mieulx prendre lung des rainceaulx du long dung coulte et de la grosseur dung manche de coutel et ql soit bien aplanie et aonnie aux deux boutz et ql feust plante de trauers cōme en oblique et que parauant il feust bien frote de fiēte de porc en la teste et en la partie daual ou que il feust fiche a vng maillet en la seule terre crue. Et est le meilleur que le rainceau q̄ len y vouldra mettre soit pris quāt sa mere aura bourionne. Et se doit on bien garder de prendre getton tout nud sourdant de la racine sans auoir de lescorce/et apres que il soit mis en la fosse et appuye et que sur la racine dont il sera party on mette et ordonne trois pierres affin que les pommes nen soyent trenchees sicomme dit Paladius. Telles plantatiōs doiuent estre faictes en lieux attrempez es moys de mars et dauril/et es lieux secs et chaulx au moys de nouembre. On dit pour vray que on les peult bien enter de la connexion des rainceaulx a ce que la moelle qui

sera diuisee ca ꝛ la se transporte par tout/et les peult on enter en eulxmesmes vers la fin de mars ꝛ les kalendes dauril. On les ente dedās le tronc ꝛ y doit estre mis le getton tout nouuel ꝛ fraiz trenche affin que la demeure ne seiche lhumeur quil a qui est petite. On les doit fouyr au tēps dautomne en printemps ꝛ les fourmer q̄ ilz ayēt deux ou trois ou au plus quatre tiges vng peu esleuees de terre ꝛ retrencher chascun an ce q̄ vient en la souche ou souches ou qui naist des racines ou dentour. Plusieurs inconueniens ꝛ nuysances aduiennēt aux pōmiers de granate: et pource a ce que les pommes ne deuiēnent aigres on ne les doit point arrouser/pource que la seicheresse les faict saines ꝛ les multiplie:toutesfoyes il est bō dy mettre aucune humeur. Et se les pommes sont aigres de leur nature on doit descouurir ꝛ deslacier leurs racines ꝛ les fendre ꝛ y mettre des coings. Aucūs autres mettēt ꝛ serrēt aux racines alguemarine/cest vne herbe de la riue de la mer ꝛ aussi y mettent ilz fiens dasne et de porc. Et se il ny a point de fleur on le doit attremper deaue en pareille mesure ꝛ en espādre aux racines trois fois lan/ou y getter lye dhuylle/ou y ioindre algue marine ꝛ larrouser deux fois le moys. Ou que le tronc de larbre fleury soit enuironne ꝛ ceinct dung cercle de plomb/si comme dit Plinius/ou quil soit enuelope du cuyr dune couleuure. Se les pommes creuent on doit mettre au mylieu de la racine de larbre pierres: ou semer squille autour de larbre. Se les vers gastent les pommes/touchez les racines de fiel de bufle ou de beuf ꝛ ilz mourront tantost. Orine dasne meslee auec fiēs de pourcel resiste aux vers Cēdres ꝛ lessiue mises autour du tronc de larbre ꝛ souuēt espandues a lenuiron si font larbre bien portant ꝛ bon. Marcial dit ꝛ afferme que les grains seront blācs qui prēdra argille ou croye ꝛ y mesler la quarte ptie de plastre ꝛ que par lespace de trois ans on le ioingne aux racines de larbre. Et luy mesmes dit q̄ les pommes seront merueilleusement grosses pour mettre vng pot de terre sur larbre et que le raincel et le fruict soyent mis dedās ꝛ que il soit attache ꝛ asseure tellement quil nen puisse yssir hors ꝛ que le pot de terre soit tellement couuert q̄ leaue ny puisse entrer/et quant viendra en autōne on trouuera les pommes du grant du pot. Et aussi dit que q̄ prent ius de pourcelaine ꝛ de tintimale autāt de lung cōme de lautre meslez ensemble ꝛ que le tronc du grenatier en soit oingt auāt quil gette que il y en viēt plus de pommes. On doit cueillir les pommes quāt on appercoit leur meurete p la rougeur des grains. On les peult garder par percer les queues ꝛ les pēdre a filetz ordonneemēt/ou quelles soyēt cueillies entieres ꝛ puis plōgees en eaue de mer ou en autre eaue salee/ꝛ quant elles aurōt trempe dedans par trois iours q̄lles soyēt seichees au soleil ꝛ laissees de nuyt soubz le ciel a descouuert/ꝛ apres quelles soyēt pendues ꝛ gardees en lieu froit: ꝛ quant on en vouldra vser quelles soyēt premier trēpees en eaue par vng iour naturel. Et aussi pour bien garder lesdittes pommes on les peult enueloper en argille destrēpee cōme mortier ꝛ puis quant la terre sera seiche les pēdre en lieu froit soubz le ciel. Et aussi les peult on garder par les couurir dūg pot a moytie plein de sablō ou grauois ꝛ les laisser soubz le ciel. Et se les pōmes sont cueillies auec leurs queues ꝛ verges soyēt lyees et fichees en cannes ou en verges de sehuz ꝛ ainsi sans entretoucher quelles soyent fichees en sablon ou grauois en telle maniere que elles soyēt par trois ou quatre doibz au dessus du sablon. Cecy aussi peult estre faict soubz le tect ꝛ le couurir en vne fosse: Et les peult on garder ecores plus prouffitablement quant on les cueille sans trop grant raincel/ Autremēt que len mette de leaue en vng vaissel iusques au mylieu/et

que les pommes soyent pẽdues audit vaisseau au dessus de leaue tellement quelles ne touchẽt a lhumeur/ et q̃ apres le vaissel soit si bien clos que le vent ne si boute. Et autrement on met orge en vng tonnel et puis on met les pommes dedans lorge en telle maniere quelles ne touchent lune a lautre et apres est cloz le tonnel par dessus. On faict vin de pommes granates par la maniere q̃ sensuyt. Len prent pommes granates bien purgees et meures et les met on dedans vng ionchie de palmier et les espraint on en vng vaissel propre/ et les cuyt on vng peu doulcement iusques a la moytie/ et quant elles serõt refroidies on les mettra en vaisseaulx bien reliez et estoupez de poix et de ciment ou de plastre et clos de toutes pars. Aucuns autres ne les cuysent point: mais ilz mettent en chascun septier vne liure de miel et puis le mettent en vng vaissel comme dit est. On faict moult bonnes hayes des pommiers de granates espesses/ espineuses et fortes et qui neantmoins portent moult de fruict. Pommes granates sont moult prouffitables en medicine et plus que a viande: car combien que leur nourrissemẽt soit bon/ toutesuoyes il est moult petit pour leur subtillite et leur legiere digestion. Elles sont composees de quatre parties/ dont la premiere est lescorce La seconde la chair. La tierce la liqueur. Et la quarte sont les grais et sont toutes stiptiques. La liqueur est froide/ mais cest par diuerses manieres selon les diuersitez des saueurs et liqueurs: car les aucunes sont pontiques/ les autres aigres/ les autres doulces et les autres sans saueur. On ne peult prendre les pontiques en viande pource que nature a horreur de leur põticite et aigreur/ et ne sont prinses fors en medicine/ et qui escorcheroit vng peu telles põmes par dehors et beuuroit le ius auec vin ou sirop laxatif il espraint le dessus de lestomac et en gette hors lhumeur et la pourriture de dessoubz/ et quant il aura nettoye lestomac il le conforte sans blecer les nerfz/ et pource icelluy ius vault a fieures de longue main q̃ sont venues de pourries humeurs/ et a gratelle et demangeure qui procede de fleume sale. Les põmes aigres pource quelles ont peu de substance terrestre sont en plusieurs choses de meilleur operation que les autres. Elles estaignẽt la chaleur du foye et confortent les membres/ et par especial lentree de lestomac et le cueur et le foye/ et pource valent elles a cardiaque chaulde et a douleur qui est en la bouche de lestomac par cole rouge. Et si ont telle propriete que qui en gette le ius es yeulx de ceulx qui ont la iaunice il oste la iaulneur des yeulx. Et qui oste lescorce a telles põmes aigres et que le ius en soit prins et cuyt auec miel tant quil soit en forme doignement il vault a oster longle de loeil et purifie la veue et les yeulx de grosses humeurs et visqueuses. La liqueur de la põme granate doulce est plus chaulde plus grosse et mieulx digerable et pource elle dõne aucũe chaleur a lestomac et est tost muee en cole rouge. Et pource nest elle pas bonne a personne qui est en fieure: mais elle faict le ventre moiste et adoulcist laspre te de la poictrine et vault contre la toux. Mais la pomme qui est ague entre doulce et aigre cõme moyenne nest pas moins cõuenable a la chaleur du foye q̃ laigre: mais elle na pas force de restraindre le vomir ne le flux de ventre. La pomme sans saueur qui a ainsi comme saueur deaue appartient a froidure pour sa liqueur et nature deaue qui est grande/ et pource elle nest pas conuenable en medicine ne en bruuage ne en viande. Elle ne vault riẽs en viande pource quelle na pas saueur que les membres doyuent attraire. Et si ne vault en medicine pource que par leaue dont elle est pleine elle ne resconforte point lestomac ne nempesche a vomir ne le flux de ventre/ et pource elle engendre ennuy en lestomac et le faict chetif/ foible et mol et luy empesche a digerer la viande/ et

pource est elle cause déffleure et de runge destomac. Les grains de pommes granates quant le ius en est espraint sont bons a restraindre le vomit de colerique et le ventre / par especial quant ilz sont rostis et on en boit la pouldre / et si estaignent la chaleur de lestomac et laguillon de la cole rouge et le ruge. Leurs escorces sont froides / seiches et terrestres / et se on les cuyt en eaue et que on en face clistere il restraint dissintere et dyarrie. Et la decoction que len appelle en medicine apozime si guerist les gencives et les conforte et restraint. Et aussi restraint le flux de sang des esmorroides et des femmes. Et qui cuist les escorces en vin et le boit il boute hors les vers du ventre et autres bestes et les tue. La fleur de granates on lappelle balaustre et est encores plus stiptique et plus seiche que toutes les choses dessusdictes / et la doit on aucunement seicher et garder en ung vaissel de voirre / et est froide et seiche au second degre. On la peult garder en grant vertu par deux ans / elle vault contre vomissement colerique et contre flux de ventre qui procede de foiblesse de la vertu contentiue / et contre tel vomissement len broyera et cuira len ses fleurs en vin aigre / et mouillera len vne espurge dedans / et puis sera mise sur la fourchette de la poictrine / et encontre le flux on la cuira en eaue de pluye et puis en sera laue le ventre et estuue. Auicenne dit que les escorces des pommes granates et de balaustre chascune par soy arreste flux de sang et afferme et solide les playes et anciennes rongnes et gratelles et si fortifie les dentz qui lochent.

¶ Des periers. Chap.xxi.

Perier est vng arbre trescommun et en est de moult de manieres et en diuerses contrees en sont trouuez de diuers. Et pource seulement en seront dictes les generalles diuersitez: Car les aucunes sont meures en Juing / les autres en Juillet / les autres en Aoust / les autres en Septembre et les autres en octobre. Et les aucunes que len cueille en ce temps qui ne sont pas meures iusques a leste ensuyuant. Les aucunes sont petites / les autres grosses et autres moyennes. Les aucunes sont de couleur iaulne / les autres vertes et les autres rouges. Les aucunes sont mangees quant quelles soyent meures / et les autres ne peuent estre mangees se elles ne sont meures. Les aucunes ont dure escorce / et les autres tendre et deliee. Les aucunes sont pierreuses dedans et les autres non. Les aucunes sont tresdoulces / et les autres vertes et aigres. Les aucunes sont stiptiques et pontiques et les autres sans saueur. Les aucunes sont de tresgrant odeur et les autres de peu ou neant. Perier seuffre tout estat du ciel / car il croist en chauld air et en froid et en attrempe et y fructifie bien. On le peult planter en terre maisgre et en grasse: mais en la terre maisgre et seiche et en croye les poires seront menues et dures et les arbres petis et comme vieulx et gastez / et par especial en terre ou il y a saline ou amertume a la racine / mais en terre grasse et doulce les arbres y sont greigneurs et plus fors et les fruictz meilleurs et plus nobles / et par especial se la terre est assise es costez des montaignes ou en terre pleine pres de montaignes / car le perier ne forlignera point en telle terre et ny aura point de default en luy ne en son fruict. Mais en lieux tres moistes loing de montaignes et pleins deaues les arbres seront grans et a belles branches / et les fruictz gros et enflez et vertz ou sans viue couleur et sera aucunement leur odeur et saueur perdue et estrangee. On peult planter les rainceaulx des periers ainsi comme il est dit des oliuiers et par telle maniere mais aucunesfois ilz viennent a tard et ne fructifient pas bien parfaictement. Aucunesfois on plante les poires et est de necessite quelles naissent / car nature les rappelle a leur naissance / mais cest a longue attente et naissent sauuages et non pas frans. Et pource il vault mieulx enter verges et gettons des

ftés sur les sauuages / ou que len prenne plantes des sauuages a racines et les planter/et quant elles seront reprinses les enter. Et doit auoir entre deux arbres espace de trête piedz. Es lieux qui sont chaulx/arres et secs on les doit planter ou trâsplanter en Octobre et Nouembre/et es lieux froidz en Feurier et en Mars/et es lieux attrêpez en chascun de ces temps. On lente côuenablemêt en perier aigre et en doulx et en nefflier et y vient tresbien /et aussi en aubespine et en coignet/mais il ne peult venir en ces dernieres a parfaicte grandeur et auecqs ce reprent il bien en aucuns autres arbres quât il y est ente:mais cest sans prouffit/et pource sen doit on passer. Perier peult bien estre ente en terre et dessus terre empres terre et en hault sicomme dit est au second liure en parlant des generalles manieres de enter. Et le peult on enter en lescorce et en la taille du tronc/a la hamede et a la perche de saulx percee /et puis enseuelie soubz terre et par la maniere demplastre et par celle qui est appellee au morcel comme dessus est dit au second liure. Perier sesiouyst de souuêt fouyr et fumer grandement. On le doit former en maniere quil nait que vne tige haulte par dessus terre de huyt piedz ou de dix au plus et la on laisse espandre les rainceaulx et les branches. Il aduient es periers plusieurs nuysances lesquelles sont nommees auec les cures au cômencement de ce present cinquiesme liure ou il est parle et traicte des arbres en commun. On cueille les poires sans peril se les foibles rainceaulx dehault sont liez a bônes corbes auec les plus fors et que les branches dembas soyent soustenans eschelles et eschellons. Periers ont tendres rainceaulx et qui brisent a peu dachoison et par especial quant larbre vient a vieillesse. Les poires sont cueillies en diuers têps selon la diuersite de leur nourriture. Celles deste sont bien cueillies quant leur saueur et odeur monstrent leur meurete. Et se on les cueille vng peu tost quant elles commenceront a meurer elles se garderont plus longuement que se elles estoyent cueillies toutes meures. Celles qui sont meures en la fin dautomne et que len veult garder par yuer doiuent estre cueillies au moys Doctobre et au decours de la lune par temps sec. Poires sont bien gardees quant elles sont cueillies diligemment bonnes/cleres et bien entieres et presque dures et aucunemêt vertes/et puis quelles soyent couuertes de pailles ou de forment en vng lieu sec et obscur. Aucuns les cueillent a forces et tenailles et les mettent tantost en vaisseaulx poissez et reliez /et puis ferment la bouche du vaissel de plastre ou de poix et les laissent soubz sablon en lair. Et les autres mettent en miel les poires qui ne sont point entretouchees. Aussi poires taillees par le mylieu et les grains ostez peuent estre seichees au soleil et puis les mettre en eaue froide salee et les y laisser vng tandis et apres les mettre en eaue doulce et les y garder ou en moust doulx/ou en vincuyt/et ainsi elles serôt bônes a mâger. On faict vin de poires en les cassant ou froissant et apres on les met en vng sac de toille delyee et aucune chose pesante dessus pour les presser:ce vin dure tout lyuer/ mais il aigrist en este. Et si faict on vin aigre de poires en telle maniere. On prent poires aigres et sauuages et les garde len meures en vng moncel iusques a trois iours et puis on les met en vng vaissel ou il y a eaue de fontaine ou de pluye et couure len ce vaissel et les laisse len ainsi par trente iours/et depuis lors tât comme on sachera du vin aigre on y mettra autant de eaue pour le retenir. On faict aussi vne telle liqueur de poires. Len prent poires tresmeures et les bat len et froisse et casse auec du sel. Et quant leur chair sera toute cassee et resolue on les mettra en cuuiers ou autres vaisseaulx bien lyez et poissez et seront la laissez iusques a trois moys/et lors on prê

dra icelle chair de ces poires ꝛ il en cherra vne liqueur blanchastre de tresagreable et tresplaisante saueur. On faict du boys de perier tresbelles tables ꝛ beaulx aiz pour faire de beaulx ouurages et plaisans. Les poires sauuages sont plus dures plus froides/plus seiches et plus pontiques que les fráches. Les poires aigres ꝛ põtiques sont de la nature aux sauuages et confortent lestomac et serrent le ventre et sont froides ꝛ seiches et conuiennẽt a medicine ꝛ non pas a viande/et pource il les conuient mettre a raison par engin pour les amolier et oster leur asprete comme par les cuire en eaue ou par les pendre sur fumee deaue chaulde ou les ẽueloper en paste ꝛ les rostir ou les cõfire en miel. Plateatius dit que les poires soyent cuites ou crues serrent le ventre / et se elles sont cuites en eaue de pluye ꝛ on les mect cõme vng emplastre sur lestomac elles guerissent de vomit qui vient de colle/ꝛ qui les mect dessus le petit ventre elles restraignent le flux de vẽtre. Les poires meures et doulces sont de complexion attrempee. Car elles sont moins froides que les autres et pource elles eschauffent ꝛ aydent a la digestion et si vallent a ceulx qui ont froit estomac et sec. Poires sont de telle nature que qui les cuyst auec champignons qui croissent en grasse terre elles perdent toute leur malice et ne blessent point/ ꝛ par especial se elles sont sauuages pour leur põticite. La cẽdre du perier sauuage beue auecques aucune liqueur vault moult a ceulx qui sont greuez ꝛ malades de trop manger champignons et qui en sont ainsi comme esteins. Les bráches ꝛ les rainceaulx de perier sont stiptiques seulement: mais la stipticite des poires est meslee auec vne doulceur deaue. Auicenne dit que les poires sauuages seichees confermẽt ꝛ consolident la nature des femmes.

Des pruniers. Chap.xxii.



Runier est vng arbre moult cõmun ꝛ bien congneu ꝛ en est de plusieurs manieres/et sont les aucuns francs ꝛ les autres sauuages. Les pruniers fráčs sont les aucuns prunes bláches/les autres noires ꝛ les autres rouges. Aucũs les sõt molles ꝛ les autres dures. Et les aucuns grosses ꝛ les autres menues. Les pruniers demãdent principallement air tiede et si peuent assez bien porter air froit. Ilz sesiouyssent de lieux gras et moistes/ et aussi leur vallent lieux glaireux ꝛ pierreux. Le fiens ne leur vault riens pource que les prunes en deuiennent vereuses et cheent a terre. On les seme es moys dautomne et de Nouembre en terre dissoulte et bien remuee et puis les mect on deux paulmes en parfond ou moins. Les noyaulx doiuẽt estre mis en terre au moys de Feurier: mais on les doit premier laisser trẽper trois iours en bonne lexiue affin q̃ ce les face plus tost germer. Et est bon de les mettre au lieu ordõne pour semer ꝛ puis q̃ enuiron deux ans apꝛes ilz soyẽt transportez ou on les vouldra auoir ꝛ nourrir. Et en ces moys on les peult prẽdre des plãtes q̃ on leuera des racines ꝛ de lescorce de la mere sans fiens. Pruniers ne demandent pas moult parfondes fosses pource quilz ne fichent leurs racines gueres en parfond et si ne leur fault pas trop grans espaces pource quilz ne se entreempeschent gueres lung lautre. On les peult enter en eulx mesmes/ et en peschers ꝛ agmãdiers: mais ilz en abastardissent ꝛ deuiennẽt petis / ꝛ recoyuẽt en eulx agmandes ꝛ pommes selon aucũs et pesches aussi et muniachus. Il est temps de les ẽter en la fin de mars/ ou en ianuier auant que il commence a lermoyer ꝛ getter gomme: mais iay tresbien esprouue que au moys de feurier il se reprent ꝛ viẽt tresbien. Quant le prunier est ney il sesiouyst de humeur frequentee et de foyr souuent et extirper les faulx gettons qui viennent de la

racine exceptez ceulx qui se garderōt pour planter. On doit former le prunier en telle maniere quil nait que vne tige et quelle ne soit pas moult esleuee de terre. Se larbre est langoureux et chetif on y doit mettre de la lye de huylle ⁊ dune mesure trēpee egalement sur la racine ou des cēdres de four et par especial des cendres de vignes. Se les prunes cheēt de larbre il cōuient percer la racine dune tariere et y ficher vng coing doliuier sauuage. Se il y a vers ou fourmis y soit remedie cōme dessus est dit au traicte des arbres en cōmū. On peult auoir ⁊ garder prunes p les cueillir meures et les fendre en trois ou quatre parties et les seicher au soleil ⁊ les mettre en potz de terre ou autres nectz vaisseaulx. Aucuns les mettent fresches cueillies en eaue de mer ou en eaue chaulde ⁊ les seichent au four ou au soleil. On faict tresbōnes hayes et prouffitables de pruniers pource que leurs branches sont drues ⁊ multipliēt moult/dōt les hayes sōt plus fortes ⁊ espesses ⁊ si fōt assez de fruict Et apres deux ou trois ou quatre ans on les peult tailler ⁊ en faire des eschalas pour les vignes ⁊ fagos a chauffer. Et affin que len ait grant habondāce de diuers pruniers len fera recueillir p enfans noyaulx de diuerses prunes et les seicher au soleil ⁊ puis quilz soyēt plantez quatre ou six ensemble/ et quant ilz seront creuz on les plantera en hayes par fossez et les y laissera len croistre et puis les conduire comme il appartient. Prunes sont de peu de nourrissement et en y a aucunes blāches qui sont dures a digerer ⁊ nuysent a lestomac: mais elles laschēt vng peu/⁊ pource q elles sont grosses on ne les doit point manger que elles ne soyēt auant parfaictemēt meures sur larbre. Des prunes noires les aucunes sont franches ⁊ les autres sont aigres ⁊ sauuages. Et aussi des franches/les aucunes sont grādes et parfaictement meures ⁊ doulces/ ⁊ les autres sont crues/aigres ⁊ vertes/pontiques et dures/et les autres rouges. Les noires prunes meures et doulces sont moins froides ⁊ plus moistes: car leur froidure/est au commencement du premier degre/et lhumeur en la fin: mais Platearius dit quelles sont froides et moistes au second degre. Auicenne dit quelles sont froides au commencement du second degre/et moistes en la fin du tiers. Elles rendēt lestomac froit ⁊ laschent le ventre ⁊ dissoluent la cole rouge et la gettent hors/ toutesuoyes qui trop en vse elles nuysent a lestomac. Les prunes crues/dures ⁊ vertes sōt tresmauuaises en medicine et en viande: car elles font dure douleur en lestomac ⁊ ne nourrissent point mais elles trauaillent. Les prunes rouges sont plus froides et moins moistes. Les aigres sont plus stiptiques et trop/ et pource elles valēt a flux de vētre appelle dyarrie et dissintere. Aucuns les cueillent meures et les taillent par le mylieu et puis les seichent au soleil et gettent dessus comme aspergement de vin aigre/et apres les mettēt en vaisseaulx/ ⁊ ont telles prunes plus grāt vertu de refroider que les autres prunes seiches nont/ et si adoulcissent plus les entrailles/et pource sont elles bonnes en fieures agues ⁊ en autres maladies agues et a restraindre le ventre contre flux colerique/ ⁊ se elles sont vertes on les donnera a manger/et se elles sont seiches on les doit cuyre en leaue ⁊ manger les prunes ⁊ boire leaue. Auicenne dit que la gomme des prunes est subtiliatiue ⁊ incisiue et brisant/consolidatiue ⁊ conclutinatiue et afferme rongnes. Et quāt on la cueille des fueilles des pruniers elle deffēd la bouche de faire flux a chascun des costez ⁊ a la luette/⁊ aussi est bonne ceste gomme pour les escripuains/si comme dit ysidorus.

¶ Des pesches. Chap. xxiii.

PEscher est vng arbre bien commun et congneu et est petit et croist tost et ne dure pas longuement. Il viēt en tous

lieux:mais se il vient en chault air & en terre areneuse & graueleuse & ait humeur il est de noble duree. Peschiers mourroient en lieux froidz & venteux q ne les deffendroit aucunement. On doit planter les noyaulx es lieux chaulx & enterres fouyes au moys de nouembre loing lung de lautre dung ou de deux piedz/ & en autres lieux en iāuier/ et quāt les plantes serōt creues on les trāsplantera/et selon Paladius non pas plus parfond que de deux paulmes ou de trois couuers de terre/ et quant larbre sera tēdre on le nettoyera tout a lenuiron et mettra len vne petite plante ou deux au plus en chascune fosse et ne les doit on pas mettre trop loing lune de lautre affin qlles deffendent lune lautre de lardeur du soleil. On les doit enter en lieux froidz/ en ianuier et en feurier:& en lieux chaulx/en nouembre/ et par especial empres terre es plus beaulx rainceaulx et tenans pres de la tige ou de larbre:car enhault ilz ne tiendroyent point. On ente le pescher en soy et en agmandier ou prunier au moys dauril ou en may en lieux chaulx.En ytalie on le peult enter en may et en iuing a loyselet / cest a dire a lemplastre. Car len trenche le tronc par dessus & lemplastre len de plusieurs gettōs cōme dessus est dit. Jay trouue pescher ente sur prunier au moys de feurier q estoit tresbien venu. On le doit destortiller en automne & le fumer de ses fueilles/ & le doit on retailler en ostant seullemēt les choses seiches et arres:car qui osteroit le verd il seicheroit sicomme le dit Paladius: mais lexperiēce y cōtredit en nostre face:car en iuing qui oste les gettōs qui sont venus en lieu non deu/ larbre en est faict plus belle & en vault mieulx mais parauāt les lieux estoiēt pl9 secs en sa cōtree & trop. Peschers seichēt de trop grāt ardeur de soleil / & pource on les doit ayder p souuēt leur dōner humeur au vespre & de mettre aucuns obstacles contre lardeur du soleil/sicōme dit Paladi9:mais cest a entendre en lieux trop chaulx et trop secs: car il nest point de necessite en payes q est attrēpe. On doit laisser au pescher vne seule tige q soit vng peu esleuee par dessus terre/& se larbre languist on gettera a la racine de leaue meslee auec lye de vieil vin. Se la bruyne le fiert on doit mettre du fiēs encōtre la racine ou lye de vin et eaue auec comme dessus est dit. Ou qui mieulx est y mettre eaue ou febues aurōt este cuytes cōme dit Paladius. Se les vers lassaillent cendre meslee auec lye de huylle les estaindra ou vrine de beuf meslee auec le tiers de vin aigre. Se les pesches en cheent on doit descouurir les racines et ficher au trōc vng coing dung arbre appelle lentiscus ou deterebintus sicōme dit Paladius. Ces deux arbres font la poix resine. Ou q la tige soit percee au mylieu dune tariere et y ficher vng coing de saulx. Se les pesches sont ridees & flestries ou pourries lentrēchera lescorce entour vng tronc/& quant aucune humeur en sera saillie on recouurira la playe dargille ou de boue meslee auec paille. Cōtre les vices et deffault du pescher moult y vault & prouffite q len pende aux brāches vne chose nōmee spartea. Len peult garder pesches p oster les noyaulx & les seicher au soleil ou q les noyaulx ostez on les cōfise en miel & lors elles sōt de tresplaisāte saueur. On les peult aussi garder se len estoupe le nōbril dune goutte de poix chaulde & puis les mettre en aucū vaissel. Les pesches sōt froides & moistes au second degre & engendrent fleume. On les doit manger a ieun et puis on doit boire apres bon vin vieil et de bonne odeur. Il est deux manieres de pesches. Les vnes sont grosses et molles et ont plus deaue: car elles ont plus de froideur et de humeur. Et les autres sont mēdres fermes et dures & sōt plus terrestres/ froides & seiches aucunemēt/ & par especial quant elles ne sont pas meures sur larbre ou quelles sont crues et vertes. Le ius des

fueilles du pescher beu gette hors les vers et aussi q̃ en faict vng ẽplastre ⁊ le met sur le nombril. Selon Auicẽne qui gette du ius des fueilles de pescher dedans loreille il tue les vers. Les pesches meures sont bõnes a lestomac ⁊ si ont vertu de dõner appetit de manger ⁊ ne les doit on point mãger apres autre viande pource quelles se corrõproyẽt et si la corromproyent. Les pesches seiches sont de tardiue digestiõ ⁊ ne sont pas de bõne nourriture combien quelles nourrissent assez. Et les pesches meures adoulcissent le ventre ⁊ amollient/et les vertes le serrent.

¶ Du palmier. Chap.xxiiii.



Palmier est vng arbre qui porte dates. Il veult air chault ⁊ attrempe. Et en chault climat il meurist son fruict auant yuer/ mais es froidz climatz/comme le cinquiesme et le sixiesme il ne le meurist fors apres yuer/ ⁊ au commencemẽt de printemps ou deste: mais vers le septiesme climat il bourionne et ne vault riens pour le froit. Et a mieulx dire il ne peult viure au sixiesme climat/⁊ a peine peult il viure au cinquiesme Il demande terre sablonneuse ⁊ pouldreuse/et est certain q̃ les lieux ou les palmiers croissẽt si ne sont poĩt proffitables a autres fruictz. On seme le palme par ses plantes/ en auril ⁊ en may/⁊ quant on met la plãte en terre on y mect de la grasse terre au dessoubz de la plãte ou entour. Aussi seme len les noyaulx en octobre: mais q̃lz soyẽt nouueaulx ⁊ non vieilz ne alterez ⁊ doit on mesler au semer de la cendre auec les noyaulx: mais on doit scauoir q̃ a peine peult venir dũg noyau vng palmier q̃ croisse/ ⁊ pource en doit on mettre plusieurs ensemble pource que la plante qui vient dung noyau est si foible quelle ne peult faire tronc qui puisse soustenir larbre: mais plusieurs plãtes ioinctes ensemble ⁊ nees parfont le tronc de larbre. Et encores combien que les noyaulx ⁊ grais des autres arbres ayẽt vertu bourionnãt les vngs enhault/les autres ẽbas/les autres enuiron/⁊ les autres entour. Le palmier a son noyau ainsi cõme audes ⁊ la il a vng trou estroit ⁊ lõg dõt sõ germe yst Et pource seroit bonne maniere de les planter q̃ len prinst deux noyaulx de date ⁊ q̃lz fussent cousuz en toille lũg trou dung noyau applique iustement contre lautre/⁊ que ainsi fussent plantez ensemble en telle maniere que lune plante se ioingne en lautre/⁊ lors la vertu des deux cõioincte pourra faire le trõc ⁊ larbre plus parfaict pource que le palmier dune vertu ne prouffite point tãt pour le sexe q̃ est plus distincte en cest arbre que es autres/⁊ aussi pour la foyblesse du tronc ⁊ aussi le palmier masle ne faict point de fruict tout seul: mais quant il est plante empres femelle il se encline vers elle en telle maniere q̃ les rainceaulx de lũg ⁊ de lautre sentretouchent/ ⁊ la cõiunctiõ des rainceaulx de la femelle faict cõpressiõ aux raiceaulx du masle / ⁊ lors les palmiers se departẽt ⁊ desseurẽt dẽsẽble ⁊ cõcoit la femelle non pas p̃ substance gettee hors du masle: mais par la vertu de luy/⁊ peult estre ce prouue ⁊ tesmoigne par les oeuures des laboureurs: car quant le masle ⁊ la femelle sont plãtez loing lũg de lautre ilz arrachẽt les rainceaulx du masle ⁊ les mettent sur la femelle/ ⁊ lors la femelle le estraĩt entre ses brãches ⁊ entre ses fourches ⁊ en cõcoit Et puis que cest chose certaine que la femelle se charge de fruict par la commixtion du vent q̃ luy porte lesperit ⁊ lhumeur du masle ce nest pas de merueille se la femelle qui a empres soy plusieurs masles ⁊ semẽces q̃ luy aydent ⁊ valent a ceste impregnation ⁊ meuremẽt se la plante ⁊ le fruict en vallent mieulx/mesmemẽt q̃lle a la vertu ⁊ substãce de plusieurs masles. On doit transplanter le palmier quãt il est dũg an ou de deux ⁊ le doit on souuẽt fouyr a lẽuiron en iuing ou au commencement de Juillet affin que

par arrouser il surmonte les ardeurs deste. Les eaues aucunement salees aydent aux palmiers. Se larbre est malade on le deslacera & retrenchera & y mettra len lye de vin vieil / ou len retrenchera les cheueulx qui serõt a superfluite a la racine ou len fichera vng coing de saulx entre les racines eslargies. Palmier croist a grãt peine & dure longuement & ne faict point de fruict que il nait cẽt ans/ce dit Plinius. Et deuõs scauoir que le fruict de dates ne depend point des raiceaulx de larbre par queues que len appelle cotilidõs/aincoys ont sieges ou elles sont sur les raiceaulx sans moyẽ/ & encores qui est plus a merueiller en vne chascune escorce elle gette et faict son fruict sur les rainceaulx ou le fruict est laquelle escorce ne se ouure pas par enhault cõme la rose le lys & plusieurs autres fruictz/aincoys se ouure par la partie dembas deuers le raincel. Cest arbre a au souuerain sommet vne capse ou vne huchette en laquelle est cõtenue vne molle substance q̃ moult approche a la substance de la date/& quant on la trẽche le palmier si seiche. Les dates sõt chauldes au second degre & moistes & engendrẽt gros sang et sont de forte digestion/toutesuoyes elles sont plus digerables q̃ figues et font mieulx vriner: mais ceulx qui sont acoustumez den vser si encourẽt cõstipatiõ de foye et de rate & durete/enfleure et grosseur: dates nuysent aux gencives et aux dẽz/ et font douleur en lorifice de lestomac.

Du pin. Chap.xxv.

Pin est vng arbre assez cõgneu et sicõme len croit il prouffite a toutes les choses qui sont soubz luy. Il ayme lieux pres de la mer & lieux gresles entre mõtaignes & pierres & y est pl⁹ gaste & pl⁹ hault/ & es lieux q̃ sont moistes & vẽteux/la croissãce des arbres en est pl⁹ ioyeuse: mais on appliquera a ceste maniere darbres espaces ou montaignes q̃ ne peuẽt estre prouffitables aux autres/& pource soyẽt diligẽmẽt arez/purgez et appareillez ces lieux a la coustume de fromẽt & puis semez & couuers a vng petit sarcloir/et que les grains ne soyent mis en parfond q̃ de cinq doidz seulement/et quãt ilz seront nez quilz ne soyent pas transportez pource quilz ne comprennent pas de legier et si croissent a peine et ne les doit on tailler en quelque tẽps pource quilz mourroyent. Et au lieu ou le raincel est trenche ou que la racine soit taillee lautre ne reuiẽt point. On le seme de ses noyaulx qui ayent este auant temps en eaue par trois iours. En chauldes cõtrees & seiches au moys doctobre & de decembre/et en contrees froides et moistes/en feurier & en Mars. Aucuns dient que le fruict du pin peult croistre et adoulcir: mais ilz procurent les plantes par telle maniere: Ilz prennent plusieurs semences ensemble & les mettent en aucun godet ou escuelle de fust et emplent de terre et de fiens/& se toutes ne viennent a bien ilz laissent celle qui est plus ferme et ostent les autres/et se elles ne prẽnent bõne croissance que on en transplante iusques a trois plantes en ce godet ou escuelle de fust qui sera tenue & delyee & mise en terre/& quant cela sera casse et pourry ilz donnent greigneur largesse de terre a leurs racines / et toutesuoyes ilz meslent gras fiens auec la terre. Et se doit on biẽ garder que la racine qui est longue et droicte soit trãsportee toute entiere & saine iusques au bout. On doit garder larbre des bestes tant comme il est tendre seulement et q̃l ne soit deffoule quãt il est trop foible. Le retailler et la putation se prouuent seulement nouueaulx arbres de pin affin que laccroissement q̃ len espere soit double. On dit que les vers croissent legieremẽt soubz lescorce du pin qui le rongent et destruisent le boys/et pource larbre dure plus long tẽps quant on la despouille souuent de ses escorces. Les pommes de pin si peuẽt estre sur larbre iusques en nouẽbre

& doit on cueillir les plus meures auant q̃ les noyaulx soyent pourris qui ne peuẽt durer se ilz ne sont purgez. Toutesuoyes aucuns dient pour certain que qui les cueille auec leur escaille & soyent mis potz de terre neufz & que ces potz soyẽt parẽplis de bonne terre q̃ ilz se gardẽt bien. Les pins sont chaulx & moistes au secõd degre/& selon Auicẽne ilz sont chaulx et moistes au troisiesme degre & ont vertu de adoulcir & de amoistir & aucune maniere de ouurir. Cest tresbõne viãde pour gẽs q̃ labourẽt & sont malades es pties spirituelles & de apostumes de froide cause & de humeur & aux gẽs qui ont seiche toux et foible esperit & ne peuent auoir leur alaine ne respirer. Ilz croissent le sang aux ptisiques & a ceulx qui ont leur chair perdue/ilz enflãblẽt luxure. On les peult donner tous seulz et aussi auec sirop ou electuaire/ou en viande. Lescorce de dehors quãt le fruict est premierement prins de larbre vault contre la toux se on la cuyt bien en eaue/& puis quelle soit mise sur les charbõs & q̃ le malade enrecoiue la fumee.

¶ Du poiure. Chap. xxvi.



Poiure vient sur vng arbre petit q̃ naist croist & fructifie tresbien au premier climat au signe de lescreuice ou il a grant ardeur du soleil/ et par especial en la montaigne qui est nõmee caucasus dont ysidore dit que les serpens gardẽt les forestz ou le poiure croist: mais les gens de celle terre ardent les boys quant le poiure est meur et sen fuyent les serpens pour le feu/& par le moyen du feu les grains du poiure qui sont blancs de nature se deuiennent noirs et ridez: mais Dyascorides dit q̃ les sarrazins de celle contree le mettent au four pour luy oster la vertu generatiue affin que sil estoit seme en autres contrees par le mõde que il ne peust croistre. Il naist aussi es parties attrempees: mais il ny fructifie point/& pource quãt a nous nous ny deuons point estudier a le semer pource ql nen viẽdroit point de proffit. Poiure est chault & sec au troisiesme degre & a vertu dissolutiue & confortatiue. Qui met de la pouldre au nez elle faict esternuer & nettoye le ceruel de fleume superflu. Le vin ou poiure & figues seiches seront cuiz & nettoye les parties espirituelles de glueuse humeur/ et vault merueilleusement contre asine froit/cest a dire a ceulx q̃ ont courte alaine. La pouldre de poiure mãgee auec figues faict digerer et conforte moult. Poiure nest pas proffitable a gens coleriq̃s ne aux sãguins pource q̃ il dissoult et aucunesfois faict venir mesellerie. Pouldre de poiure mise sur la chair la rõge pource quelle est corrosiue. Auicenne dit que la pouldre de poiure mise au palais auec miel est prouffitable a squinancie et qui la boit auec vin aigre elle nettoye le poulmon. Et aussi qui sen oingt vers la ratelle elle vault cõtre les apostumes de la rate & si faict biẽ vriner & met le fruict hors du corps & si corrõpt le fruict apres sa nouuelle conception.

¶ Des sorbes. Chap. xxvii.



Sorbe est vng arbre assez cõgneu et en sont de deux manieres de fruictz car lung est petit et rond & viẽt de la femelle/& lautre est plus grant & long dung coulte & agu & vient du masle. Il ayme lieux moistes & prochais a lieux froidz & se delecte plus en mõtaignes & en lieux pres de montaignes q̃ en valees loing de mõtaignes/& demãde terre tresgrasse & en mõstre certain signe en q̃lcõque terre ql naisse. On les seme en lieux froidz en iãuier/feurier & mars: & en lieux chaulx en octobre & en nouembre/& le mõstre tresbien/ car au semoir les põmes sõt meures. Se aucun en veult mettre des plantes faire le peult franchement: mais toutesuoyes que ce soit en lieux chaulx en nouembre/en lieux froidz en mars/& en lieux attrempez en ianuier & feurier/et doit on mettre forte et ferme plante/et demande siege hault et

parfonde fosse et larges espaces affin que le vent qui grandemēt leur proffite en les demenant les remue souuent ⁊ q̄lz en croissent pl⁹ haulx. On les ente au moys dauril ⁊ en la fin de mars en coignier ou en aubespine combien quil y vienne bien petit soubz lescorce et au tronc/et sicomme il me semble il se peult aussi bien enter en pommier. Quāt le temps est sec il amende de arrouser et de souuent le fouyr. On le doit former en telle maniere quil nait que vne seule tige esleuee de terre de dix piedz ou de douze. Se les vers lassaillent qui sont roux ⁊ velus ⁊ qui ont acoustume de rōger le moyē de la moelle len en sachera aucuns sans faire vilenie a larbre/⁊ puis soyent ars ⁊ bruslez en vng feu bien pres:car Paladius dit q̄ les autres qui cuyderont eschapper serōt par ceste maniere prins et perdus. On garde les sorbes par telle maniere. Quāt elles sont cueillies on prent les plus dures ⁊ les met on adoulcir en vaisseaulx de terre pleins ou presque pleins/⁊ les enclost len ⁊ serre et enuironne de plastre ⁊ puis les met on en vne fosse dūg pied en parfond en lieu sec et au regard du soleil la bouche renuersee et puis couuers de terre ⁊ foulee/⁊ aussi on les peult trēcher en trois lieux et les mettre seicher au soleil ou les trēcher par le mylieu ⁊ seicher ⁊ puis les garder nettement/ et quant on en vouldra vser les tremper en eaue chaulde ⁊ elles seront dune plaisant et agreable saueur:mais les aucuns les pendent par les queues toutes vertes ⁊ les mettent en lieux secs et obscurs. On faict vin de sorbes meures ainsi comme de poires. Le boys de sorbe est ferme ⁊ non pas courroyāt/mais legier ⁊ qui tost se brise et pource on le aplanie trop bien. Et est tresbon ⁊ conuenable aux vaisseaulx descrins et de planches qui requierent beaulte ⁊ resplendissant souefuete par dehors/mais le bois en est rouge. Les sorbes sont froides et seiches et restraignent le ventre et fussent elles ores tresparfaictement meures.

¶ Dung arbre appelle zezoule. Chapitre.xxviii.

Zezoule est vng petit arbre moult rongneux ⁊ qui a moult de fueilles ainsi cōme en vng petit raincel cōioincte ensemble. Et en yuer elles cheent toutes a vng coup / et en est le fruict pareil aux noyaulx de roses ou a oliues et si na que vng noyau/et en est le bois grandement rouge par dedans ⁊ bel et ferme/⁊ pource en faict on de tresbeaulx instrumens de musique/ par especial guisternes/ vielles ⁊ citoles. Il demande air attrempe/ et si ne redoubte point le froid / et si vault mieulx en terre grasse et ferme. On le seme au champ semoir de ses noyaulx en Nouembre ou en Feurier bien assis et diligemment nourris. Et quant ilz seront creuz de deux ans ou de trois on les transplantera ailleurs et aussi les seme len par plantes qui naissent sur les racines de la mere. Et ie croy que on les peult enter en aubespine et par aduenture en prunier en bois trēche en Feurier et en Mars. Et soit forme a vne seule tige esleuee par dessus terre de six piedz ou enuiron:on cueille les zezilles en tēps de vendanges quant on y voit la rougeur ou la diuersite de couleur/ ⁊ est vng fruict bien delectable a manger.

¶ Du zampre. Chap.xxix.

Zampre est vng petit arbre qui desire air chauld ou attrempe ⁊ terre graueleuse/deliee et pouldreuse ⁊ ainsi comme brehaigne / et par especial il vient bien sur la riue de la mer ou en montaignes brehaignes ou il y a terre pouldreuse que len clame doulce arene / mais il ne veit point en lieux moystes pleins deaue ne en vallee / pource que trop grant humeur le corrompt et il est soustenu de seiche et petite nourriture. Il est deux manieres de zampre. Lung est masle et est esleue en hault et

faict peu de fruict. Et lautre est femelle qui espand ses rainceaulx empres terre ainsi cō me en serpent ⁊ fructifie merueilleusement et ainsi comme en toutes les saisons de lan/ et si vient son fruict en meurete et est rouge et gros comme petites cerises et est le meilleur ⁊ le plus bel: mais le fruict du premier est menu et noir. Cest arbre est sauuage et de sa nature il viēt es lieux dessusditz sans semer/⁊ toutesuoyes se on le veult enger on le semera de ses noyaulx ou par plantes arrachees de lieux secs ⁊ maisgres ⁊ mises ou len vouldra. Et ne doiuent estre ses racines gueres mises en terre / car il na mestier de fossoyer se le lieu nestoit trop ars / et le doit on semer en Feurier et aussi en mars. Il ne le conuient point former ne trencher se ce nestoit que aucun pour son plaisir voulsist esleuer le masle en hault. On doit cueillir le fruict lung apres lautre quāt il appert estre meur par sa noirceur. Le bois en est tresbel ⁊ rouge de grāt odeur ⁊ aucunement de plusieurs couleurs et est tresbon pour faire hastes / pource quil donne a la chair sa bonne odeur quant elle y est rostie/⁊ aussi en faict on tresbelles cuilliers. Le fruict en est chault ⁊ sec ⁊ vault grādement contre froide toux qui en mangeue/⁊ aussi quant il est cuyt en vin q̄ on le mangeue ⁊ boiue le vin. Qui en prent les branches auec le fruict ⁊ les fueilles ⁊ les cuyt en vin ou en eaue/⁊ puis q̄ on les mette tous chaulx en vaisseaulx q̇ sentent le mugue ⁊ sont infectz de musse ⁊ q̄ len estouppe le bondonnail et que le vaissel soit tresbien remue de toutes pars ⁊ il sera guery de celle infection/et donnent tresbonne et tressouefue odeur ⁊ tresplaisant.

¶ Sensuyuent les chapitres des arbres qui ne portent point de fruict.

¶ De amedan autrement dit aulne. Chapitre premier.


Amedan autremēt dit aulne est vng arbre q̇ ne se laboure point et croist en eaue ⁊ palus ⁊ si delecte. Il ne vault riens a forger a edifier ⁊ charpenter: mais il est necessaire pour faire fondemens q̇ veult faire gros ouurages en palus ⁊ lieux moistes: car q̇ le met verd soubz terre il y gette tātost ses racines/⁊ quant il en y a plusieurs pieux mis lung empres lautre ilz se conioignent ⁊ sont ramenez tout a vng ⁊ font vng corps tresfort qui est vng fondemēt tresdurable. On en faict aussi tresbōs trēchoirs ⁊ durables/ et aussi escuelles et autres vaisseaulx qui ne se fendent pas legierement.

¶ De aperus. Chap.ii.


Aperus est vng arbre assez grant qui est trouue es montaignes/⁊ est tresbon pour faire hanaps escuelles et plateaulx et toutes delices oeuures: car son bois est blanc ⁊ fort et le polist on tresbien: mais les escuelles sen fendent legierement au feu qui ne les faict de quartier / cest a dire du bois fendu en quatre quartiers ou de la racine qui est toute pleine de noeux ou de nerfz.

¶ De anormis. Chap.iii.


Anormis est vng petit arbre qui croist es montaignes duquel lescorce du mylieu donnee a boire ou en viande lasche le ventre tresmerueilleusement.

¶ De agnus castus. Chap.iiii.

Agnus castus ou aignel chaste est vng petit arbret qui est tout temps verd et croist le plus en lieux pleins deaue et en lieux secs le moins. Le fust en est dur et les fueilles sont telles comme de loliue/ mais elles sont plus legieres. Il est chauld et sec au troisiesme degre/ et selon Auicenne il est chauld au premier degre et sec au second. Les fueilles et les fleurs sont bonnes pour medecine/et valent mieulx les fleurs que les fueilles. Les fleurs sont appellees

agnus castus ou aignel chaste q sont cueillies en printeps & sont gardees par ung an seulement/ & valent mieulx les vertes que les seiches. On lappelle chaste aignel/car il refraint la luxure & faict celluy qui le porte chaste comme ung aignel. Le lict qui en est ionchie et enuironne refraint et oste lardeur de luxure et deffend de polution et la verge de dresser. Ou comme dit Auicenne que on laue & baigne les genitoires en leaue ou elles seront cuytes & q on boiue de telle eaue. Contre la gomorre on cuira vng peu de castor ou ius de aignel chaste et le boiue len et que len cuyse les fleurs & les fueilles en vin aigre et q len y adiouste vng peu de castor et quil soit emplastre sur les genitoires. Et deuons scauoir q aucunes choses estaignent la luxure en espessissant la semence comme sont la semence de laictue/citrules/mellons cucumeres/courges/pourcelaine/sta vin aigre/cafre & telles choses. Autres choses sont qui lestaignent en affoyblissant lesperit et en degastant la semence/comme rue maiorane aignel chaste commin calament & anet: car ces choses sont aperitiues qui ouurent / exterminent/dissoluent & degastent la vetosite/ et aussi lestuue/ laueure & le baing de la decoction de aignel chaste seiche la superfluite de la marris et restraint la bouche de la nature de la femme. La decoction de aignel chaste et dache et saulge en eaue salee valent cotre litargie se len en frote bien fort la derniere partie de la teste. Auicenne dit q quant trop grant voulente de compaignie dhomme vient aux femmes et quelles ont trop grant ardeur de faire le faict on leur en faict vne suffumigatio p dessoubz & elles en sont incotinent gueries/ et aussi les fueilles de cest arbret enchasse choses venimeuses.

Du bouix. Chap.v.



Ouix est vng arbre petit q a le fust iaulne & tresferme et beau bois & est tout temps vestu de belles fueilles et vertes et en font les damoyselles chappeaulx. On le peult planter par arracher aucunes plantelettes des racines de la mere & de la souche & les replanter. Et encores se peult faire par ses rainceaulx desnuez de fueilles fichez en terre & reprenet. Qui cuyst en eaue la rasure du bouix & quelle soit de puys pource qlle est froide & seiche elle restrainct le flux sicome dit Dyascorides/& si tainct les cheueulx q les laue souuent de la decoction. On faict du bouix tresbos pignes/cuilliers/ maches de couteaulx/tables de cire & coptoirs & toutes autres petites choses q requierent beau bois pour entailler/car il recoit & retiet bien proprement toute telle forme q len luy veult bailler & entailler.

Du buysson. Chap.vi.



Uysson autrement dit ronce est bien cogneu & est moult couenable pour les hayes: car il les fait bien fortes espesses & poignans: mais pource ql est foible il ne suffiroit point par soy/aincoys y couient adiouster autres arbres q le soustienent q soyet si fors et fermes quil ne les blesse point. Le buysson roce est plate de ses gettos dot len treuue assez: car les boutz du buysson roce touchet a terre. Ilz cueillent racines q peuet estre replantees et reiettent tantost. Les fruictz en sont meurs quant ilz sont noirs & en mageuent les femmes et enfans moult voulentiers/ mais cest tresbonne viade pour pourceaulx On les plante aussi de leur semence meurement cueillies et seichees et gardees iusques au commecement de printemps/car il est lors temps de les semer. Le buysson ronce est chauld & sec comme diet aucuns: mais Constantin dit que les sommetz sont stiptiques & valent contre arsure & contre chauldes apostumes/et pource il semble quil soit froid & sec. Cotre la rougeur des yeulx les turions du buysson ronce broyez auec aubin doeuf et du saffren dedas & puis mis dessus Contre toutes arsures/fondez cire bonne et

nette et y mettez de lhuylle rosat et puis le ius de turions de la ronce en bonne quantite. Cōtre chauldes apostumes les fueilles des sommetz broyez auec eaue rose et puis emplastrez dessus. Contre dissintere le ius des turions de la ronce auec eaue dorge soit prins pour clistere. Ou que len prenne des turions de la ronce et soyent broyez auec aubin doeuf et vin aigre et que on en face vng emplastre qui soit mis sus les reins et le petit ventre. Et se ceste maladie vient du vice des parties denhault on prendra des lentilles rosties auec le ius de ronce et soyēt meslez ensemble et puis soyent mangez.

De brillus autrement dit osier. Chapitre.vii.


Rillus est vng petit arbret qui naist en grauiers de riuieres et a plusieurs vergettes et gettōs tresbeaulx et les cueille len au moys dauril quāt le ius sesmeult en eulx et lors on les trait hors des escorces et puis on en faict corbeilles/cannes/cages pour oyseaulx et pour seicher fromages et pour faire panniers a mettre pain et fruict/et de leurs racines sont lyez les māches des faucilles et autres choses a tailler bois et vignes.

Du cypres. Chap.viii.


ypres est vng grant arbre et bel et q̄ est tousiours verd/et pource on le plante voluntiers en cloistres de religieux. Le bois en est tresbel et tresodorant et en faict on de tresbeaulx ais q̄ len met sur les instrumēs de musique/cōme guisternes et luz et aussi en toutes autres oeuures delyees. Cest arbre selon Auicēne est chauld au premier degre et sec au secōd: et dient aucūs ql est froid. Les fueilles et les noix sont stiptiques et deffacēt les fueilles vne mesellerie appellee morphee et consolident playes et les noix aussi. Elles cōfortent les nerfz et leur amoliemēt et restraignēt. La decoctiō des noix du cypres auec vin aigre si oste la douleur des dentz.

Des cannes et roseaulx. Chapitre.ix.


Annes et roseaulx sont assez cōgneuz et demādent terre moyēnement moiste et grasse. On faict les plantes de la canne et le lieu par telle maniere. On fouyst la terre egallement au moys de feurier et en petites fosses loing lune de lautre de vng pied ou les oeilles des cannes serōt mis et couuers. Se la cōtree est chaulde et seiche on doit ordonner aux cannes valees et lieux bas et moistes. Et se la cōtree est froide on les doit ordonner en lieux moyens qui soyent plus bas que les esgoux de la ville et les fouyr cōme vignes et les ordonner egallement en terre. Et doiuent estre taillees au moys doctobre et de nouēbre. Mais sil en y a aucunes vieilles on les nettoyera en Feurier et ostera len les superfluitez et pourritures. Et sil en y a aucunes qui nayēt pas oeilles pour boutionner len fera de leurs cannes pieux/perches et eschalas pour vignes et osteuens pour faire diuisions de chambres. Et selon Auicenne elles refroident tresgrādement. Les fueilles et les racines des cannes et lescorce vallent a mesellerie et ostent lordure/et la racine auecques oygnon sauuage si sachent hors les choses qui sont fichees en la chair/et la laine qui est sa fleur quant elle chet es oreilles faict assourdir: car elle se conglutine dedans et puis nen peult saillir hors.

De erable. Chap.x.


Rable autrement dit polus est vng grant arbre qui a le bois moult blāc et ainsi cōme aperus dont dessus est vng peu parle et en faict on tresbōs iougtz aux beufz et trenchoirs et escuelles et autres oeuures deliees.

De laubespine. Chap.xi.


Spine blanche autrement dicte aubespine est vng arbre assez petit qui est tresbon pour hayes pource quil a

tresgrandes & fortes espines & poignantz/& si ne gette point ses racines en boutionnant par le châp. Et si recoit tresbien les gettons que len ente dedans luy de neffliers/de periers & de pômiers & tresbien si reprênent et legierement: mais ilz ne viênêt point a parfaicte croissance de leur naturelle quantite pource q lespine nest pas de quâtite pareille ausditz arbres. Il a ferme bois & blanc/& pource il est bô a faire platz/escuelles & cuilliers. Aubespine est froide & seiche au pmier degre & vault leaue de sa cuiture aux instrumens des ioinctures & aussi a podagre et auec ce vault a la mollification de lestomac.

¶ De espine iuifue. Chap.xii.

Espine iudaique est la meilleure de toutes pour faire hayes/pource q a chascune fueille elle a deux espines/lune longue/droicte & ague/& lautre petite & retorce/& si faict les hayes espesses par le moyen de ses deux boutions.

¶ De espine cerue. Chap.xiii.

Espine cerue nest pas moult prouffitable aux hayes/pource qlle nest gueres espineuse: mais on en faict tresbons eschalas pour vignes et en sont moult prouffitables pource qlz durêt moult longuemêt en terre.

¶ Du fau. Chap.xiiii.

Fau est vng grât arbre q vient cômunemêt en môtaignes dequoy on faict tresbônes lances & ais et planches pour liures/& aussi est tresbô en charpêterie en lieu sec/mais il se corrôpt treslegieremêt par humeur. ysidore dit q le fruict du fau est tresdoulx & tres nourrissant. La moelle est tresplaisât a souris. Il engresse plusieurs bestes & est tresbon pour coulôbs & a aucûs autres bôs oyseaulx & les nourrist fort & faict leur chair bien cuysable. Le bois en est bien conuenable a plusieurs choses: mais il ne dure pas longuemêt pour les vers q le mâgeuêt voluntiers & est tresnecessaire a lart de voirrerie auât ql soit rûge des vers/pource q de la cêdre dicelluy auecqs aucunes autres choses le voirre est faict par la chaleur du feu.

¶ Du fresne. Chap.xv.

Fresne est vng grât arbre qui se delecte en forestz grasses & moistes. Le bois en est bon pour ardoir & si est tresbon a faire cerceaulx a tôneaulx & a tynnes & autres vaisseaulx et pour chars et eschelles / et si vault pour edifier quât il est sec & non quât il est verd: mais il ne doit poît toucher a terre pource ql seroit tost corrôpu de lhumeur. Qui en couppe le boys de trois ans ou de quatre il est tresbon a faire perches pour vignes. Plinius dit que les fueilles de fresne valent côtre venin/car q en sache le ius & le boit il vault grâdement contre serpens. Le fresne a si grât vertu côtre les serpens quilz ne peuent souffrir son vmbre au soir ne au matin. Et q met vng serpent entre vng feu & les fueilles du fresne le serpent se boutera auant au feu que au fresne. Les fueilles et les escorces estaignent le vêtre & aussi le vomir qui vient du deffault de la vertu contêtiue quant on les cuyst en vin aigre & eaue de pluye et puis les mect on sur lestomac. Cest arbre est chauld & sec au second degre/sicomme le dit vng nomme Platearius.

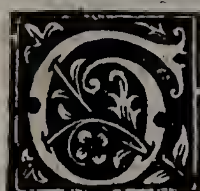
¶ Du fraxinagol. Chap.xvi.

Fraxinagol est vng arbre semblable au fresne tant en bois côme en branches et se delecte en iardins & en lieux priuez labourez & domesticqs. Cest arbre faict fruict q a petis grais q sont noirs quât ilz sont meurs et sont moult doulx: mais il y a peu ou neât de chair sur les noyaulx/& quât ses graines sont secs ilz se gardent moult longuement.

¶ Du fusain. Chap.xvii.

Fusain est vng arbre qui nest gueres grant & croist le plus es hayes et en est le boys aucunement iaulne et en faict on fuseaulx/saiettes & cages.

¶ Des genestes. Chap. xviii.


Eneste est vng arbret si petit q̃ souuẽtesfois il est cõme de nature de herbe ⁊ naist cõmunement en mõtaignes ⁊ en lieux pres de mer ⁊ faict moult belles fleurs ⁊ dõt les dames fõt chappeaulx. Et si en peult on faire liẽs pour lier vignes ⁊ rainceaulx: ⁊ si peult on faire de genestes estoupes q̃ seruiroyent en lieu destoupes de lin ou de chanure.

¶ De yf. Chap. xix.


If que aucuns appellent taxus est vng arbre qui croist en mõtaignes et en costieres pres de haultes montaignes ⁊ est tresbon pour faire arcs ⁊ arbalestres.

¶ De ourme. Chap. xx.


Ourme est vng arbre commun q̃ len plante de ses plantelettes q̃ viẽnẽt de ses racines ⁊ croissent legieremẽt ⁊ est cest arbre tresbõ a porter ⁊ soustenir les vignes q̃ mõtẽt cõtremõt Il est tresbon pour faire trefz/⁊ par especial aux maisons cõbien q̃lz y durẽt peu et aussi a faire moyeux de charrettes et de moulins ⁊ eschelles ⁊ lymons de chariotz ⁊ charrettes/⁊ banquars ⁊ bois a fendre bois ⁊ a estraindre tõneaulx pource q̃ le bois est tenant ⁊ ne se taille pas legierement ⁊ si en faict on fourches a fourchõs ⁊ tous instrumẽs q̃ requierẽt ferme bois ⁊ qui mieulx se ploye sans rompre ne briser. Et en sont les fueilles bonnes pour nourrir beufz.

¶ Du peuplier. Chap. xxi.


Euplier est vng arbre a albarus resemblable tãt en grãdeur comme en fueilles et branches: mais toutesuoyes le peuplier seslieue plus hault et ne se polist point son bois: mais albarus estẽd ses brãches au large ⁊ est son bois plus bel ⁊ plus blanc pour faire ais et planches et autres edifices en lieux secs: mais il ne dure pas long temps. Ces arbres se delectent en lieux moistes/et par especial le peuplier ⁊ ne peuẽt durer en lieux de mõtaignes ne pleins de pierres ne de croye. On les plante en fichant les rainceaulx en terre ⁊ reprẽnẽt ⁊ viẽnẽt treslegieremẽt. Le peuplier a telle propriete q̃ qui le retaille en este tẽps il perist legieremẽt ⁊ est appelle peuple pource q̃ qui le retaille ⁊ plãte / il multiplie cõme vng peuple selon ysidore. Les rainceaulx dũg an de deux ans et de plus se peuẽt ficher en terre ⁊ reuiennent bien legieremẽt. On a trouue que albarus quãt il a este taille ⁊ que les tailleures ont este espãdues q̃lles se sont reprises ou elles ont este gettees ⁊ sõt creues ⁊ venues cõme forest. Et aussi peult ce aduenir par le peuplement et germe des racines q̃ se occupent tout autour de larbre quant il est couppe et puis saillent hors/ et pource a este trouue q̃ cest arbre nuyst grandement aux vignes.

¶ Des rosiers. Chap. xxii.


Osiers sont arbres biẽ cõgneuz ⁊ en sont les vngs blancs ⁊ les autres rouges / et aussi en sont les vngs frãcs ⁊ les autres sauuages. Les blancs soyẽt frãcs ou sauuages sõt tresbõnes ⁊ fortes hayes pource q̃lz ont bõnes brãches ⁊ fortes espines/⁊ si se retordẽt ⁊ entrelacẽt en telle maniere que len ne peult passer parmy pour les espines q̃ arrestẽt a force: mais les rosiers rouges ont les brãches ⁊ espines foybles. On les plãte par plantes ⁊ vergettes diuisees en petites parties ⁊ mises au semoir ou en semence gettee au semoir. La semence est recueillie dedans les boutõs rouges ⁊ cõgnoist on leur meurete quãt apres vendanges lesditz boutõs deuiennent iaulnes et molz. Se les rosiers sont vieilz on les doit fouyr autour ⁊ retailler le sec/ et peuent estre retaillez les rosiers tendres ⁊ foibles par leurs gettõs: La rose est froide au premier degre ⁊ seiche au secõd La rose verte ⁊ aussi la seiche sont bõnes en medecine. On les seiche vng peu au soleil ⁊ les peult on apres garder p trois ans. Quãt

len dit en medecine/prenez roses on entend des seiches / pource que on les casse et pile mieulx. On faict de ius de roses miel rosat et succre rosat et electuaire de ius des roses. Sirop rosat/huylle rosat/eaue rose. Le miel rosat est faict en la maniere q̃ sensuyt. On cuyst et escume le miel et puis est coule / et apres on y mect fueilles de roses et oste len premier le blanc qui est au bout ⁊ sont trenchees bien menu/et puis on cuyst vng peu tout ensemble ⁊ scet on a lodeur quant il est assez cuyt/et aussi a la couleur et met on en sept liures de miel vne liure de roses / et ce peult on garder par cinq ans. Il a vertu cõfortatiue pour sa bonne odeur ⁊ mundificatiue pour le miel. On le dõne en yuer ou en este aux fleumaticq̃s/aux coleriques ⁊ aux melencolieux / et aussi a ceulx qui sont affoiblis auec eaue et miel rosat. Pour mundifier lestomac de froides humeurs vault miel rosat donne auec eaue ou aura este cuyte la semẽce de fenoil et trois grains de sel. Ou selon Nicolas on le faict en telle maniere. En dix liures de blãc miel trespur ⁊ bien escume on mect vne liure de ius de roses fresches en vng vaissel sur le feu / et quant il se prendra a bouillir on y mect quatre liures de fueilles de roses vertes bien menues trẽchees et le laisse len tãt bouillir q̃ le ius des roses soit degaste/⁊ le doit on mouuoir a vng baston tant comme il boulldra et puis le mettre en vng vaissel de terre et de tant q̃l y sera plus garde il vauldra mieulx il cõforte lestomac auec eaue froide ⁊ estraĩt et auec eaue chaulde il le nettoye ⁊ le donne len au matin ⁊ a midy. Et en telle maniere faict on le miel violat ⁊ vault a ceulx q̃ ont fieure ethique qui le prent auec eaue chaulde ou tiede. Le sucre rosat est aĩsi faict. Prenez roses vertes ⁊ les pilez ⁊ broyez tresbien ⁊ puis les mettez en vng vaissel de voirre ⁊ les laissez par trẽte iours au soleil ⁊ les remuez chascun iour affin que tout soit bien mesle ensemble et mettez en quatre liures de succre vne liure de roses/ ⁊ se peult garder par trois ans. Il a vertu de estraindre ⁊ de conforter ⁊ vault a dissintere/ a lyeutere ⁊ dyarrie qui procede de foiblesse de la vertu cõtentiue. Et si vault cõtre vomissement colerique ⁊ contre sincope ⁊ sanglout ⁊ passion cardiaque quãt elle vient de la chaleur des parties espirituelles/⁊ lors on le donne auec eaue rose. Le electuaire du ius de roses est ainsi faict. Prenez succre et eaue de roses autant de lung comme de lautre de chascun vne liure ⁊ quatre onces de sandalz des trois manieres/ six onces spodii/ trois onces dyagredii douze dragmes/ et de canfre vne dragme ⁊ trempera tout ensemble a la forme dung electuaire auec le sirop faict de succre et du ius de roses ⁊ en doit on donner du gros dune chastaigne auec eaue chaulde a lheure de matines. Il vault cõtre goutte chaulde et si purge la colle rouge ⁊ ceulx qui ont eu fieure tierce ⁊ sont en cõualescence en peuent estre purgez chascun iour sans angoisse et boute hors tresfort les mauuaises humeurs qui sont demourees. Sirop rosat est ainsi faict. Aucuns cuysent roses en eaue et en icelle cuyture mettent du succre et leur suffist. Aucuns autres le font mieulx. Ilz mettent roses en aucun vaissel qui a estroicte bouche et gettent eaue bouillant par dessus ⁊ le laissent ainsi iusques a ce que leaue soit rouge et de ce font le sirop. Les autres broyent roses vertes ⁊ en sachẽt le ius/⁊ de ce font leur sirop/⁊ est ce dernier le meilleur ⁊ tresbon. Et deuõs scauoir q̃ le sirop faict de roses vertes/lasche premieremẽt vng peu ⁊ puis restraint: mais celluy q̃ est de roses seiches serre au cõmencemẽt ⁊ a la fin. On le dõne auec eaue de pluye ou de roses a ceulx q̃ ont flux de vẽtre ou vomissemẽt colerique et a ceulx q̃ ont fieure auec eaue froide apres ce quilz auront este saignez/ et aussi a ceulx qui sincopent. Selon Nicolas on le faict par ceste maniere. On prent roses fresches et les mect on en vng

vaissel p soy et puis mect on sur le feu eaue en vne chauldiere iusques a ce qlle bouille et puis quant elle boult on la gette sur ces roses / et apres on estoupe le vaissel que la fumee nen saille / et quant leaue y est refroidie on en oste hors les roses et puis faict on rebouillir ceste eaue et la regette len dessus autres roses fresches et le faict on ainsi par plusieurs fois en rechangeant tousiours les roses iusques a ce que leaue soit rouge / et apres on prent quatre liures de ceste eaue et quatre liures de succre et les mect on ensemble sur le feu / et quant il commẽcera a bouillir on prent les aubins daucuns oeufz auec eaue froide et les bat on tant que ilz escument fort et puis on gette celle escume sur le sirop en espandant / et quant celle escume se prent a noircir on loste tout doulcement a vne cueiller et puis y en remect on de lautre iusques a tant que il soit cler. Et quant il commence a faire fil entre deux doidz qui se prendront et eslargiront ou quant il filera a la cueiller cest signe quil est cuyt. Ce sirop vault a ardeur / a chaleur et seicheresse de fieure et estaint la soif et conforte et restraint. En ceste maniere faict on le sirop violat et le sirop nenuphar q vallent cõtre tresgrans chaleurs a tresgrans maladies. Huylle rosat est ainsi faicte. Aucuns cuysent roses en huylle commune et la coulent / et les autres cassent roses vertes et les mettent en huylle et puis mettẽt tout en vng vaissel de voirre au soleil p cinquante iours et est bon: mais selon Nicolas on le faict ainsi. En deux liures dhuylle cõmune bien nettoyee et lauee on mettra vne liure de roses vertes en aucune maniere cassees en vng pot et ce emplira le pot et puis ce pot sera mis en vne chauldiere pleine deaue sur le feu bien pendu et bouldra la tant quil nen demourra que les deux pars et seront ces deux pars mises en vng sac de lin blanc et nect et puis sera espraint au pressouer et en ceste maniere faict on lhuylle violat et sabbatum et mirtum et valent ces huylles contre agues maladies et tresagues qui sen oingt sur le foye / sur le poux / les tẽples / les paulmes / et les plãtes des piedz pource quelles estaingnent la chaleur. On faict eaue rose en plusieurs manieres: car aucuns ont vne paelle de plomb que ilz mettẽt sur vng fournel de terre / et entre le plomb et la terre mettent cẽdres lespesseur de deux doidz affin q leaue ne sente la fumee / et sur ceste paele de plomb mettent vne chapelle de plomb qui a vne nez par ou leaue descend en vne fiole de voirre et puis on la pend au soleil par aucuns iours et la elle se recuist / et apres est bonne a garder. Les autres qui veulent plus subtilement faire si prennent ceste chapelle et la mettent dedãs vng chaulderon plein deaue au feu et la font bouillir et soit en telle disposition que len puisse mettre de leaue dedans le vaissel en lieu de celle qui se degastera au feu et celle eaue sera tresbonne. Aucuns enfillent pampes de roses et les mettẽt en vng vaissel de voirre en pendant au soleil en telle maniere quelles ne touchẽt au vaissel de quelconque part et lestoupent tellemẽt que nulle vapeur nen peult yssir. Et est ceste eaue la meilleur qui puisse estre: mais il y a grant labour et si en vient peu deaue. Ceste eaue a vertu de conforter et restraindre flux de ventre et vomissement colerique. On donnera eaue rose simple ou eaue de la decoctiõ de mastic et de girofle contre lesditz flux et vomissement / et par especial contre le flux venant de la foyblesse de vertu contentiue ou contre lague violence daucune medicine deuant prinse qui auroit trop mene a chambre. On le donne en bruuage a ceulx qui sincopent et a ceulx qui ont cardiaque passion et aussi on leur en gette contre la face. On la mect es colires pour mal des yeulx et en oignemens pour la face pource quelle torche le drap de la face et subtilie le cuyr. Roses seiches mises aux nez confortent le ceruel et rappellent les esperitz. Contre

flux de ventre de celle vault eaue de pluye ou roses auront este cuytes/ et aussi vault a ce emplastre faict de roses ⁊ daubins doeufz et vin aigre quant on le met sur le petit ventre ⁊ sur les reins. Contre vomissemẽt cuysez roses en vin aigre ⁊ mouillez vne espurge dedans ⁊ la mettez sur la bouche de lestomac. Contre sincope vault leaue de la decoction de roses / et aussi faict pouldre faicte des roses prinse dedans vng oeuf mol. Cõtre la rougeur des yeulx q̄ y sent pointure valẽt roses cuytes en eaue ⁊ mises sur loeil. La fleur de roses q̄ est dedãs est nõmee antera ⁊ vault moult cõtre flux ⁊ vomissemẽt. La pouldre de celle fleur mise sur la luette degaste lhumeur de celle luette. Et deuons sauoir q̄ le ius de roses vertes se peult garder par vng an en vng vaissel de voirre. Auicenne dit que la rose adresse la puasiue de sueur quant on la met en baing. Et qui faict emplastre de roses bien cassees et non espraínctes et le met sur apostumes chauldes il les dissoult.

¶ Du romarin. Chap.xxiii.



Omarin est vng petit arbret bien odorãt q̄ est tout tẽps verd ⁊ resemble aucunemẽt a zampre dõt dessus est parle/⁊ pource lappelle len romarin. On le plante de plantes q̄ yssent de la racine de leur mere et de rainceaulx fichez en terre au tẽps q̄ len faict les autres plantatiõs. Il est chauld ⁊ sec: mais lexcellence nest poĩt determinee en q̄l degre. Les fleurs ⁊ les fueilles sont bien medicinables. La fleur est appellee anthos dont len faict lelectuaire appelle dyantos. Cest arbret est appelle lauotides ou detrolibanes/⁊ quãt il viẽt en aucune recepte on y met les fueilles. Les fleurs et les fueilles aucunement seichees au soleil se gardẽt par vng an et ont vertu de cõforter pour leur odeur aromatique / et de dissouldre pour leur chaleur et de nettoyer/ et de torcher ⁊ degaster pour leur seicheresse. Et ont vertu dyaforetique pour leur chaleur. Contre sincope ⁊ cardiaque vault dyanthos auec vin/ ⁊ aussi fault cuire les fleurs en vin/et boire le vin. Contre froidure destomac ⁊ a cõforter lestomac vault dyãthos ⁊ aussi le vin ou est cuyte la fleur auec mastic. Contre la douleur des boyaulx ⁊ de lestomac p̄ vẽt vault le vin ou est cuyte la fleur auec le vin/⁊ cõtre froidure du ceruel len cuyra les fleurs du romarin en vin ⁊ q̄ le malade ait le chef bien couuert et en recoiue la fumee. Cõtre lhumeur de la luette on gargarisera du vin ou du vin aigre ou sera cuyte la fleur. Cõtre lempeschement de vriner les fleurs ou au moins les fueilles cuytes en vin soyent emplastrees. Pour nettoyer la matris ⁊ ayder a cõceuoir on fera vng baing p̄ dessoubz de leaue de la decoctiõ de romarin. Les fẽmes mettẽt des fleurs cuytes en huylle par leur secret lieu.

¶ Du sapin. Chap.xxiiii.



Apin autrement dit abies pielle ⁊ sasere sont ainsi cõme tout vng arbre. On ne les laboure point ⁊ viẽnent beaulx ⁊ grãs en lieux pleins de neiges ⁊ tous sõt merueilleusemẽt haulx ⁊ droict esleuez ⁊ ont fueilles vertes en toutes saisons. On en faict arbres/ auirons et autres choses pour nefz bien grandes ausquelz nulz autres arbres ne pourroyẽt bien suffire. Ilz sont tresbons en toutes oeuures de edifices pource que ilz sont legiers ⁊ roides ⁊ bonne duree. Les aiz ⁊ planches q̄ en sont faictes aornent moult bel tous hostelz ⁊ aussi lieux ou elles sont mises. Aussi on en faict vaisseaulx pour mettre vin tant grãs comme petis: mais le vin que len y met se tourne legierement en vin aigre. Arese est bon par especial pour faire seaulx a porter eaue mais sapin et pielle sont legierement empirez par eaue.

¶ Du sicamor. Chap.xxv.

Sicamor est vng petit arbret presque pareil au sanguinon en bois ⁊ faict tresbelles verges et est son escorce tresbelle et

tient si fort au boys que len en faict moult beaulx manches a couteaulx et croist communement le sicamor en boys qui sont pres de montaignes.

¶ Du saulx. Chap.xxvi.

Saulx est vng arbre commun ainsi appelle pource que il sault tantost quil est plante en croissant enhault. Cest arbre se delecte moult en lieux moistes et graueleux et en palus et ne gette pas ses racines moult en parfond. On plante le saulx tresbien sans racines en terre percee dung pieu et y met on vne plante de deux ans et puis doit on remplir le trou de sablon ou de terre deliee/se la terre ou il sera plante est croyeuse et apres met on de la croye dessus / et se la terre ou il sera plante est deliee il doit suffire que le trou soit empli de la terre mesmes. Et luy proffite bien quant il est plante en tel regard du ciel comme il estoit sur larbre. On doit planter le saulx en octobre et nouembre et en feurier et encores vault mieulx en mars quant la seue et le ius verd se reboute es branches qui sont sur larbre / et quant il est plante ou retaille en auril et en may tout ce qui est en la tige fors que le sommet denhault et au trois ou au quatriesme an / on taille tout egallement six piedz par dessus terre : mais se le saulx estoit forme en maniere que la teste ne fust par dessus terre fors deux piedz seulement il engetteroit plus nobles/meilleures et plus longues perches et si dureroit plus longuement pource que cest arbre de tant comme il est plus bas et pres de terre de tant il habonde plus en rainceaulx et si en est plus aise a tailler: mais toutesuoyes se bestes y hantent il en est en plus grant peril destre ronge. On doit planter les saulx a huyt ou dix piedz loing lung de lautre a ce que lumbre de lung ne nuyse a lautre/et aussi quil ne nuyse a ce qui sera dessoubz seme ou plante. Les perches des saulx se doiuent trencher de trois ans en trois ans/ cest a scauoir les menues au plus pres du saulx et les grosses a trois ou quatre doidz loing du saulx et que la taille en soit ronde et non pas de trauers et doit estre taille tout ce qui est sec au saulx et que lenny face nulz chanalz loing a loing: mais petit a petit et que doulcement ilz soyent espanduz par les costez pource que par ceste maniere ilz en feront plus longues et plus nettes perches et qui dureront par long temps. Et es annees que len ne taillera point les saulx il est bon den coupper les menus osiers au long des perches et branches pour enfaire liens et les perches en prendront meilleur croissance. De saulx ferme quant il nest point retaille ne les perches trenchees on en faict trefz et est bon mesrien pour faire maisons et du tresgros on faict bonnes aiz et vaisseaulx a vin/et escuelles et trenchoirs/ et des concaues on faict ruches et chatoires pour mousches a miel / et des saulx et des osiers on retient les vignes et si en faict on hayes/ clostures et lyeures. Saulx est bon en medicine quant a lescorce/et les fleurs et les fueilles: car il a vertu de consolider et restraindre. Le ius des fueilles espraint et beu vault contre dissintere et contre lescorchement des entrailles qui est dissintere. On beuuera la pouldre de lescorce du saulx arse auec aucun autre bruuage. Ceste pouldre aussi consolide les escorcheures du cuyr par dehors. Et si comme dit Dyascorides icelle pouldre beue auec vin aigre/et aussi emplastre dessus guerist les poreaulx et les superfluitez qui viennent sur le cuyr. On doit mettre fueilles de saulx arrousees de vin aigre ou deaue entour ceulx qui sont en fieure. Ysaac dit que la fleur et la semence de saulx ont ceste vertu que se femmes en boiuent elles ne seront point grosses et ne porteront nulz enfans : mais aincoys seront brehaignes.

¶ Du sauigner. Chap.xxvii.

Sauigner est vng petit arbret / qui est tousiours verd / et a les fueilles semblables a Cypres. Cest arbre peult

venir en tous lieux & le plante len voulentiers en iardins / vergiers et en cloistres de religieux pource que par les perches et cercles que on luy baille / il espant ses braches a grant beaulte. On le plante en ses branches ainsi cōme dit est du bouix / et sont les branches fichees en terre. Cest arbre est chauld et sec au tiers degre / et vallent les fueilles seulemēt en medecine / et les peult on garder par deux ans / le vin ou elles sont cuytes vault a la douleur de lestomac & des boyaulx. Qui les cuyt en vin et les emplastre sur le petit ventre elles vallent a ceulx qui ne peuent vriner et a dissintere & contre la douleur des boyaulx mises sur le ventre. Elles sont dyaforetiques et diuretiques. Qui aussi se baigne par aual en leaue ou elles sont cuytes ce vault aux choses dessusdictes / et si faict venir aux femmes leur tēps et si faict yssir le fruict mort. Et q̄ les cuyt en huylle & les met par dessoubz elles y vallent autant. Contre vne maladie appellee tenasmon qui procede de froide cause / se on cuyt ces fueilles en vin aigre et en vin / & que le malade en recoiue la fumee il luy vault moult.

Du sehuz. Chap.xxviii.



Sehuz est vng arbre biencōmun & cōgneu q̄ croist es hayes & est plante par ses rainceaulx fichez en terre : car il reprent legierement. On faict tresbōs arcs de sehuz quāt il est gros / & quant il est tresgros on en faict bōnes saiettes / on en faict aussi cānes pour tonneaulx et autres vaisseaulx. Sehuz est de vertu chaulde & seiche au second degre. Il est bon en medecine / & par especial lescorce & puis les fueilles / & apres les fleurs. Il a vertu diuretique attractiue et purgatiue. Cōtre cotidienne on purgera premieremēt & puis on dōnera auant lheure de laccession le vin de la decoction de lescorce moyēne de sehuz. Le ius du sehuz donne par soy ou auec miel tue les vers au corps. Pour faire venir le tēps aux femmes on dōne le ius de lescorce par le pessaire / ou q̄ len face emplastre des escorces. Qui cuyst lescorce en eaue salee & en laue ses piedz se ilz sont enflez ilz desenflent / et oste aussi la douleur des parties de dehors.

Du sanguinon. Chap.xxix.

Sanguinon est vng petit arbret q̄ moult bourionne es hayes et les faict estre moult espesses / mais il na nulles espines et gette belles verges et fermes et en faict on petis arbretz & gettōs a gluer pour prendre oyseaulx et des lyens pour tistre toilles qui sont tresbons & conuenables.

Dung arbre nomme scope.
Chapitre.xxx.



Scope est vng petit arbret presque pareil a zapre & si a racine rōde / & si est si dure & si pleine de neux que len en faict tres bons hanaps.

Du tamarist. Chap.xxxi.



Tamarist est vng arbre chauld au second degre. Qui le cuyt en vin & en boit il vault cōtre opilation de rate & de foye / & si oste & dissoult lempeschemēt de vriner. Et encores plus q̄ le cuist en ses viandes & le mangeue: & a ce mesmes vault q̄ boit souuent a vng vaissel faict de son bois / & sont les escorces de plus grant vertu que les fueilles.

De vnicus. Chap.xxxii.



Vnicus est vngarbre cōgneu qui est plante cōme saulx pource q̄l est dune mesme nature / et aussi pource q̄l y est bien conuenablemēt. Cest arbre faict fueilles iaulnes & aucūs les sōt noires & les autres rouges. Celluy q̄ est plante en lieux chaulx & maigres si faict verges plus fortes / & celluy q̄ est en lieu moiste / gras & vmbrage les faict plus moles. Et est vne autre maniere de cest arbre q̄ les aucuns appellent gorre / et les autres grete qui est tresbon pour tynnes & tonneaulx pource q̄l porte longs rainceaulx /

et aux boutz bien gros et verges deliees et ployans et se reprënent legierement en terre. Se len faict verges de demy pied & quelles soyët boutees en terre en telle maniere quil en demeure deux doidz par dessus terre iamais la souche ne croistra plus hault. Et en peult on faire tresbeaulx gettoirs comme de saulsoyes qui les plante en terre dissoulte loing dũg pied lung de lautre de toutes pars/& se doit retailler chascun an.

¶ Du zimus. Chap. xxxiiii.

Zimus ou zintus est vng arbre q̃ a grosse escorce / et est tresbonne pour plamiles ou timaires: car il vient de trois ans en trois ans ou de quatre ans en quatre ans/ & en icelluy temps lescorce chet ainsi de larbre / et puis renaist qui est contre la nature des escorces de tous autres arbres pource quilz seichent quant on les escorche: car lescorce des arbres est ainsi comme le cuyr es bestes / et qui en osteroit aucune partie elle ne renaistroit point ne reuiendroit en telle maniere ne en tel estat comme parauant/ aincoys y auroit trace ou difformite.

¶ Cy fine le quint liure/et ensuyt le sixiesme.

¶ Des vertuz des herbes en cõmun. Chapitre premier.

Nous disons que larbre seulement contient la parfaicte nature de plante et que en larbre sessongnent plus les proprietez elementaires des excellences quilz ont en iceulx simples elemës/mais les herbes & les choulx selon ma raison ont le nom et raison de plante/ et sont en elles les qualitez elemëtaires trop plus agues & moins essongnees des excellences des simples elemës/ & pource elles sont mëdres & meilleures & aussi q̃lles se departët moins de la premiere humeur engressant dedãs terre et ne se eslieuët pas en hault pour la foible vertu de lame vegetatiue & penetrãt en elles. Et de tãt q̃lles sont plus voisines aux elemës de tãt sont elles plus prochaines a leur matiere. Et la forme q̃ est leur ame vegetatiue si a mëdre victoire en elles/ et pource elles sont plus efficaux a trãsmuer les corps et si en sont meilleures & plus conuenables a medecine q̃ quelcõque autre chose. Si dy doncques cõme dit frere Albert lalemant le noble philosophe q̃ les herbes ont aucunes qualitez des choses cõposans & aucunes de leurs cõpositiõs/& les autres de leurs especes chascune selon soy. Elles ont de leurs composans eschauffer/ refroidir / seicher et amoistir/& de leurs cõpositiõs elles ont ces qualitez brisees et diuisees/ aucunesfois tenãs ensemble & aucunesfois subtilles & tres persans: car les plusieurs dicelles se elles nauoyët chaleur brisee/& par especial en humeur & froidure elles ardroyët ce a quoy elles se ioindroyent sans nulle doubte. Et autant dis ie de froidure q̃ se elle nestoit brisee elle amortiroit tout / et ainsi de moisteur et de seicheresse: Car chaleur ne se tiendroit point es fleurs se elle nestoit tenue de humeur et de sec aucunemët souffrãt/ ne le sec ne tresperceroit point se il ne prenoit subtilite de la moisteur et aguisement de la chaleur/& retenãce & detëtion p sa froideur. Et si ont aussi de leurs especes plusieurs qualitez & merueilleuses operatiõs: car lune par sa vertu purge la colle cõme scamonee/lautre de sa vertu purge le fleume cõme yeble/ & aucune melencolie cõme feue/et ainsi des autres. Elles nont pas ces vertuz de leurs cõposans & premiers elemens ne de leur cõposition pource que la cõposition ne donne pas la vertu/aincoys elle donne a la vertu du cõposant maniere de ouurer et de souffrir/ mais ces compositions/ operations &

qualitez sont de toutes leurs especes cōposees & causees des vertus du ciel et de lame car le chault iamais ne purgeroit / aincois degasteroit se il nestoit cause de la vertu du ciel dont il ouurast ainsi. Et aussi comme en lentendemēt practique y a formes q̄ meuuent les gens & les corps dont elles sont en entendement et es estimations q̄ meuuent les bestes. Aussi sont ilz formez es mouuemens et es mouuans des cieulx q̄ sont par les figures des estoilles infuses par infusions es choses generalles q̄ sont formees mouuans et par elles mesmement a aucunes choses ausquelles les qualitez elementaires si ne meuuent par aucune maniere. Car nous scauons par experience que la forme q̄ est en lentendemēt de la femme si la meult a luxure par soy mesmes / et elle meult en son corps les instrumēs & les mēbres / parquoy elle exercite le faict de luxure et ainsi la forme de lart se meult par soy mesmes et quiert instrumens conuenables pour venir a sa fin. Et selon ceste maniere les moteurs des cieulx sont plus efficaux mouuans les formes a influer en leur matiere quilz meuuent par le mouuement des estoilles et du ciel q̄ lame nest pour influer telles formes au corps q̄ est ioict a elle / car ces formes cōtenās les matieres des choses engendrables et corrōpables sont prouuees par plusieurs effectz tant en pierres cōme es plantes / pource q̄ plusieurs effectz sont prins par experimens es pierres et es plantes ou les philosophes et aussi les enchāteurs se estudient & en font merueilles. Et ne sont pas ces oeuures des elemēs cōponās ne la cōposition de lherbe selon soy / alcoys sont des formes selon ce quelles sont influees des intelligēces et substāces separees / et sicomme chascun scet la matiere ne faict riens p soy / mais elle seuffre tout. Et ny a es plantes formellemēt q̄ trois choses car les formes q̄ sont en elles ou elles sont cōplexiōnelles ou celestiennes ou animees de lame vegetatiue q̄ est en elles / car la forme complexionnelle est en elles absolue et comparee dōt labsolue est comme chaleur / froideur / humeur & seicheresse. Et sont ces choses absolues variees selon deux choses qui sont es plantes. Lune si est la quantite de lelemēt cōposant selon la vertu / car lune plante est plus chaulde / & lautre plus froide / et lautre selon la nature du lieu ou elle est et croist. Car les plantes ont la qualite des lieux ou elles croissent. Et selon la diuersite des climatz laction des qualitez des plantes est variee. Les plantes sont enracinees en terre / et pource ont elles plus de la qualite du lieu q̄ les choses q̄ se meuuent de place en autre. Et combien q̄ les choses numerables soyent en terre & non mouuables de elles mesmes / toutesuoyes elles sont dures et ne trayent point a elles les humeurs des lieux ou elles sont / & pource elles ne acquierent pas tant des proprietez de leurs lieux cōme les plantes q̄ sont premieremēt molles / et par especial les herbes / car elles succent leur nourriture du lieu comme de leur ventre. Ces mesmes qualitez sont cōparees et sont aguisees & fortifiees et aussi brisees & affoiblies / car la chaleur est aguisee pour la vertu de seicheresse qui a la seigneurie. Mais la chaleur est brisee par la seigneurie de leaue. Et de ce vient que aucunesfois deux plantes ont pareilles chaleurs selon leur essence / et si sont variees en leurs actions / pource q̄ la chaleur de lune est ague & lautre est brisee / & de ce viēt aussi que lune oeuure plus fort en parfond & lautre oeuure plus fort en la superfice / cest a dire par dehors sans entrer en parfond / car la chaleur q̄ est en subtille moisteur trespercе plus fort en parfond / & si tient & assemble la sa vertu & la chaleur q̄ se tiēt au gros sec est par aduenture plus fort / et toutesuoyes elle ne trespercera point & si ne ouurera fors en la superfice de la terre par dehors pource que grosse seicheresse ne peult trespercer

En ceste maniere est comparee froidure a sec ⁊ moiste/car cõbien q̃ toute qualite actiue soit fortiffiee en grosse substance depuis quelle laura receue/toutesfuoyes sa grosseur empesche la penetration/et pource elle oeuure moins en autre q̃ a mendre ou pareille qui est en substance subtille. Et encores la qualite actiue qui est enla substance subtille cõbien quelle soit par aduẽture plus grãde que celle qui est en la grosse substance/toutesfuoyes elle ne parfera pas son operation pource quelle euaporera au subtil moiste ou elle est auant quelle y acomplisse son action/pource q̃ la seiche ouurera plus longuement/⁊ q̃ la qualite actiue sera retenue par la grosse.

Des iardins ⁊ de leur labourage en commun.

Chapitre.ii.

En general nous parlerons des iardins/car ilz desirẽt air frãc ⁊ attrẽpe ou presque attrẽpe. Et peult apparoir par ce q̃ es lieux de trop grãt chaleur ou trop secs les herbes si viẽnent a perdition ou peu sen fault q̃ ne leur ayde daucune eaue ou moisteur ou se il ny viẽt habõdãce de pluyes. Et aussi veõs nous q̃ tẽps ⁊ lieu de mortel froid les pert ⁊ destruict. Et si voyons quelles ne sont de quelque proffit es lieux umbrages. Elles veulent terre moyennement deliee ⁊ moiste ⁊ mieulx que seiche/car croye ⁊ argille sont contraires aux herbes ⁊ ennemyes aux iardins et aux laboureurs. Et les herbes qui sont mises en terre trop dissoulte si sont tresbelles au commencement de printemps/mais elles seichent en este. Les iardins desirent ruysseaulx deaue pres deulx/affin que quãt mestier et besoing en est on puisse faire venir de leaue es fossez ⁊ les arrouser Et q̃ ne peult auoir ruyssel si ait fontaine/puys ou piscine q̃ puisse seruir aux iardins en lieu de ruyssel/et q̃ ne pourra auoir aucune des choses dessusdictes si y face len plusieurs petites fosses ou leaue des pluyes soit retenue par aucun temps. Paladius dit noblement q̃ le iardin q̃ est au ciel delement ⁊ feru ⁊ courou de humeur de fontaine il est prest ⁊ frãc ⁊ ne requiert quelconque art ou discipline de semer. Apres iardins requirent tresgrasse terre/⁊ pource on doit auoir tousiours au plus hault du iardin vng fumier duquel le ius luy descende par nature pour le faire plantureux/et que dicelluy fumier chascune des espasses du iardin soyent engressees vne fois lan quant on le deura semer ou plãter. Et doit estre le iardin pres de la maison/mais loing de laire/pource que la pouldre perce les fueilles des herbes ⁊ leur est contraire et les seiche. Le lieu est bon ou la terre sencline aucunement en maniere descendant si q̃ leaue y puisse auoir son cours par espaces determinees. Se len a grãt espace de terre pour iardins on diuisera les parties par telle maniere que celle ou len semera en autõne sera fouye en printemps/et celle que len semera en printẽps sera fouye en automne si que chascune terre fouye ait le benefice du froit ⁊ du chault et que elle en soit cuite. Et est bon q̃ en lieux moistes ou on deura semer en printẽps que len face enuiron la fin de nouẽbre plusieurs fossez cauez ou dequeure lhumeur superflue des aires au tẽps des semailles affin que le lieu soit plus meurement emply es fosses dicelles semẽces. Et se on a deffault de terre en quelque tẽps de lan quãt la terre sera trouuee egale entre humeur et seicheresse on la peult fouyr/remuer/fossoyer et tãtost semer/mais se elle est tresbien engressee les choses semees en receuront greigneur accroissemẽt. Et aussi que le fouyssemẽt ⁊ labourage soit faict parfond a la premiere fois ⁊ gros dung grant ⁊ fort instrument/⁊ q̃ la soit espãdu du fiens/et puis apres on le fouyra a houes menuemẽt et tãt comme len pourra on meslera la terre et le fiens ensemble/⁊ telement q̃ tout soit mis

en pouldre/ et quant il sera temps de semer len fera aires de cinq piedz et tant longues cõme len vouldra sur lesquelles on gettera la semence/ et puis apres on la couurera de la terre deliee au ratel. Et sil y a grosse terre ꝛ dure on la cassera/ et apres on couurira ces aires de fiens/ꝛ par especial celles q̃ len semera en yuer: car par ce la terre sera engressee et deffendue la semence du froit. Et les herbes qui aurõt este arrachees ou laire sera faicte comme laictues/bettes/ bourraches/choulx ꝛ les semblables pourrõt estre replantees autour des fossez des aires affin que on en ait au caresme ensuyuant ꝛ si nẽpescheront riens/ꝛ en pourra len garder assez pour auoir des semences. Et aussi peult on semer es iardins plusieurs herbes tous les tẽps de lan quãt lair ꝛ la terre ꝛ la science de lhõme se entreaccorderont et que il ny aura point de discord. Mais toutesuoyes les principales semailles sont en deux tẽps et saisons. Lune en printemps/cest assauoir en feurier ou en mars. Et lautre en autõne cest assauoir en septembre ou en octobre par telle maniere que es lieux froidz la semee soit faicte plus meure et celle de printemps plus tard. Et en chauldes cõtrees que celle dautõne soit faicte plus tard ꝛ celle de printemps plus meure. Mais on doit scauoir q̃ en lieux attrẽpez ꝛ chaulx la semee de printẽps est meilleure destre faicte en la fin de nouembre ou au cõmencement de decembre q̃lle ne seroit faicte en feurier ou en mars/ combien que les semences ne doiuent point getter iusques au moys de feurier: car les herbes en seront plus meures en caresme/ꝛ les poreaulx ꝛ oignons en seront plus tost trãsplantez. On peult a prouffit semer les herbes ensemble ꝛ desseurer: Car q̃ les semera ensemble on les pourra arracher quãt elles seront bonnes et transplanter ailleurs cõme choulx/poreaulx ꝛ oignons. Et de celles que len ne transplantera point on ostera premierement arroches ꝛ epinoches qui ne durẽt pas longuemẽt es iardins/ꝛ demourront les bettes/persin et sarriette et aucuns choulx ꝛ laictues et fenoil. Et les aucunes quãt elles seront plus cleres seront sarclees affin quelles viennent a parfaicte croissance: ꝛ les herbes qui ne se transplantent point doiuent estre cler semees/ ꝛ celles qui sont a trãsplanter doiuent estre semees plus espesses. Et deuons scauoir q̃ la ou on doit planter poreaulx/oignõs/choulx/faseaulx/mil pannic/courges/concombres/mellons ꝛ citrulz peuent estre semees es moys de decẽbre/ iãuier et feurier toutes herbes qui sont vsees auãt q̃ len seme les autres ou plante comme sont arroches/espinoches/laictues/ choulx/porette et leurs semblables. Et doit on bien aduiser q̃ les semẽces que len veult semer ne soyent point corrompues/ꝛ pource doit on eslire semences q̃ facent farine blanche et les plus pesans/grasses et grosses/et dicelles sont les meilleures celles dung an. Toutesuoyes il aduient aucunesfois q̃ cõbien que les semences soyent tresbõnes si ne viennẽt elles pas a prouffit par aucun empeschement des corps du ciel. Et pource est bon aucunesfois de semer ensemble diuerses semences / affin que se le temps est contraire a aucunes dicelles q̃ le champ ne demeure pas tout nud: car combien q̃ les plantes empeschent aucunesfois lune lautre comme dit est au secõd liure/toutesuoyes no⁹ veõs souuent les herbes diuerses venir ensemble ꝛ croistre/comme len voit es prez ꝛ en plusieurs autres lieux. Et ne aduient pas souuent que nature face seulement herbe dune espece quant elle est laissee en son mouuement naturel. Si la deuons ensuyuir a noz pouoirs comme la sage maistresse. Et aussi nous deuons scauoir q̃l faict bon semer toutes herbes quãt la lune est en croissant pour la raison dessusdicte au second liure. Et aduient souuent q̃ ce que len seme au decours de la lune ne vient point a proffit. On doit trãsplanter les herbes en terre qui soit bien

labouree & bien fouye/& la on faict ung trou dung pel ou en aires par soy ou plusieurs dicelles entour les aires des herbes qui auront este nouuellement semees. On peult bien transplanter toutes herbes excepte espinoches/arroches & anet/& en tous têps q̃ les plantes seront ung peu creues et que la terre ne sera pas trop seiche combien quelle ne soit pas molle ainsi q̃ plusieurs le requierent. On les trãsplante affin que la saueur des herbes soit muee en meilleure et soit affranchie/& que celles qui aurõt este semees trop espesses et drues soyent transplantees plus au large affin q̃ on les puisse sarcler & que elles croissent mieulx et plus hault et plus au large. Et si nest point de necessite de mettre fiens aux racines quant on les trãsplante:mais a aucunes il est bon de trẽcher les sommetz des racines/cõme il apperra au traicte de chascune herbe. Et les doit on sarcler toutes fois que herbes nuysans y suruiennẽt/& les doit on oster tant a linstrument de fer cõme aux mains affin quelles nostẽt la nourriture aux meilleures herbes & les doit on serfouyr tãt pour le pois de la terre comme pour lesgout de leaue & pour le defoulement des piedz des gens dont la terre sendurcist. Mais len doit scauoir q̃ quãt la terre est trop mole on ne la doit point toucher/mais se elle est trop seiche cõbien quelle ne se puisse pas trop aiseement remouuoir/toutesuoyes doit on refouiller les herbes au sarcloir & est tresproffitable aux iardins. Plusieurs inconueniens aduiennent aux iardis/nous sõmes contrainctz de faire iardin en terre croyeuse & trop ferme & la est le prouffit de mesler du sablon & du fiens largement ou lung ou lautre & que la terre soit tressouuent remuee. Et aucunesfois la terre est si remuee et ramenee en pouldre q̃ lhumeur sen va legieremẽt et que le iardin est tout sec en têps deste/& lors il est bon dy mesler fiens & croye se on ne le peult legierement arrouser ou que il ny pleuue par long têps. Et se le iardin est du tout trop plein deaue on le doit ceindre de grãs fossez & aussi que par le iardin en ait daucuns parquoy lhumeur superflue decqueure et descende aux parties dernieres dentour. Et se il est trop sec et trop arre on ne le doit point ceindre de fossez pource que ilz attrayent lhumeur/mais on le doit labourer deux piedz en parfond pource que tel labourage oublie et a en negligence seicheresse et que on les arrouse au temps de greigneurs chaleurs/& que len donne umbre aux ieunes plantes & que len couure en fort yuer les nouuelles semences gettees affin que elles ne soyent pas corrõpues pour le froit. Contre la rougeur et nyules on doit mettre pailles et nectoyeures par le iardin en diuers lieux/et quant on voit venir lesditz rougeur et nuyles ardoir tout ensemble. Contre les limassons on doit auoir cueilleurs qui les cueilleront & osteront. Et cõtre les fourmis se ilz sont au iardin & que ilz ayent aucuns troux ou repaires/on mettra au trou le cueur dune chauuesouris/sicomme dit Paladius/ou que len y mette de lorigan et du soulfre broyez ensemble:& se ilz yssent hors on ceindra toute lespace du iardin entour de cẽdre ou de la blãcheur de croye/& qui y fera vne ligne dhuylle ilz ny oseront passer iusques a ce q̃lle soit seiche. Ce est fort a faire/mais il est proffitable aux arbres ou sont les fourmis. Et contre les hennetons on mouillera les semences que len vouldra semer en ius de iombarde ou de sang de hennetõs ou que on face cueillir lesditz hẽnetons par enfans aux mains & les tuer quant ilz griefuent le iardin. On doit semer chiches entre les choulx pour plusieurs signes et merueilles affin q̃ les choulx greuez nengendrent pas les bestes au cuir des cauernes et troux des choulx. On doit semer toutes les semences seiches et nettes en diuers lieux par especial entre les choulx. Cõtre les souris & les taupes il est expediẽt que len ait es iardins

gracieuses monstelles et priuees. Aucuns estoupēt leurs pertuys de croye et de ius de concōbre aigre & sauuage/& les autres ostēt le trou en fouyssant iusques a la terre ferme et puis si mettent a lentree du trou a la terre ferme eaue/et puis quāt la beste sault hors ilz loccient. On dit que toutes semences de champs et de iardins sont gardees & deffendues de toutes bestes/mōstres & empeschemens se len trempe icelles semences en ius de concombre sauuage et de eruque. On cueille aucunes herbes pour māger en les taillant au coutel vng peu dessus terre & de plusieurs on cueille seulemēt les fueilles quāt elles sont venues a leur deue croissance/cōme sōt bettes/ bourraches/choulx et persin. Mais en yuer on cueille & trēche tous les choulx. Et de toutes ces herbes exceptees le persin/le fenoil & la sauge & aucunes autres se len couppe souuēt leurs tiges quant elles sont nees ou creues elles en demeurent plus longuement en verdure & ne semēceront point. Mais toutesfoyes pour medicines il les conuient cueillir puis que elles sont entierement cōmencees a croistre ainsi quelles doiuent auant que les fleurs en apparent changer leurs couleurs & quelles cheent dōt les semēces sont apres cueillies & ny a poīt de terme prefix & lors on seiche leur aquosite & humeur et ce q̄ elles ont de creu. On doit prendre & oster les racines quāt les fueilles sont cheues & doit on cueillir les fleurs quant elles sont entierement ouuertes et auant quelles cheent ou seichēt Et doit estre lherbe cueillie quāt elle est venue a son entiere perfectiō. Des fruictz les aucuns sont cueilliz quant leur acomplissemēt est fine & auāt q̄lz soyēt prestz de cheoir et sont les meilleurs ceulx qui sont cueilliz au decours de la lune & sont plus gardables que ceulx q̄ sont cueilliz en croissant/& aussi sont meilleurs ceulx q̄ sont cueilliz par cler temps et net que ceulx qui sont cueilliz en temps moiste et pres de pluye. Les fruictz sauuages sont plus fors que les francs et sont communement mendres. Et des sauuages ceulx des montaignes & q̄ sont en lieux venteux & plus sauuages sont les plus fors et aussi ceulx qui sont plus tainctz en couleur et de saueur plus apparante et de plus forte odeur sont les plus puissans en leurs especes. Et deuons scauoir que la vertu des herbes affoiblie moult apres deux ans ou trois. Les herbes/fleurs & semences doiuēt estre gardees en lieux secs & obscurs/ & doiuent estre mises en sachetz ou vaisseaulx bien estroitz pource q̄ elles si garbēt mieulx et que leur odeur et vertu ne se exallent/ et par especial les fleurs: mais les racines se gardent mieulx en delie sablon ou grauois se ce ne sont racines qui se gardent seichees pource quelles se garderont mieulx en lieu sec et obscur. Et les semences des oignons/ ciboules/et poreaulx se garderōt mieulx en leurs escorces que autrement.

¶ De ail. Chap.iii.



Il doit estre plante au moys de Nouēbre en terre tresblāche & en fosse tresbien remuee & sans fiens cōbien q̄lz viēnent bien en terre fumee:mais on le peult semer en Septēbre/ & Octobre & mieulx encores en Feurier & en Mars/& en lieux chaulx en Decēbre/et se on les laisse en terre quant ilz sont meurs leurs racines en sont renouuellees et aussi leurs fueilles en font semēce lannee ensuyuāt q̄ len peult semer apres & en viēnēt les aulx q̄ len plante p̄ aires loing lung de lautre dune paulme/ & si en peult on mettre en aires auec des herbes deux ou trois renges en chascune aire. On les doit sarcler biē souuēt affin q̄ les chefz viennēt mieulx & croissent et qui leur veult faire auoir grant teste il conuient chaucher la terre vng petit loing dont ilz commenceront a saillir affin q̄ leur ius retourne a eulx en terre. On les doit cueillir quant leur tige ne se peult plus soustenir au deffault de la lune et en cler air.

On dit que on les doit semer quant la lune est soubz terre/et aussi se on les arrache quãt la lune est soubz terre ilz ne flairerõt ne puiront point. Ilz se gardẽt bien en pailles ou pendus a la fumee a la cheminee. Ail est chault et sec au mylieu du quart degre. Il a vertu dissolutiue et consumptiue et boute hors le venin. Contre morsure de venimeuses bestes/pñez des aulx et les broyez et em plastrez dessus le ius des aulx mangeue et boute hors le venin/et pource est ail appelle le triacle des vilains. Contre les vers prenez des aulx et vng peu de poiure/du persin et du ius de mente/et de vin aigre et en faictes saulces et enmãgez auec chair ou pain. Pour ouurir les voyes du foye et les conduitz de lurine on fera saulce de vin et de ius de herbes diuretiques et les donnera len au paciẽt. Contre stranguirie et empeschement de vrine et dissintere et douleur de boyaulx/ prenez aulx et les cuysez en vin et huylle/et en faictes emplastre et le mettez sur la pennillere et sur la verge et les mẽbres douloureux. Lail nuyst a vser pource que il seiche et nuyst a tout le corps q̃ en vse trop: car il engendre meselleríe et apoplexie et alienation de sens et de pensee et plusieurs autres maladies. Auicenne dit que lail cuyt esclarcist la voix et la gorge/et si ayde cõtre vieille toux et cõtre les douleurs du pis de froide cause. ysaac dit quil dõne petite nourriture et nuist aux coleriques et a ceulx qui ont chaleur naturelle et faict bien vriner les naturellemẽt froidz et moistes et faict le vẽtre mol/et aussi faict le cõtraire a ceulx qui sont secs de nature: mais ceulx q̃ veulent escheuer la nuysance de leur chaleur si les cuysent deux foys en eaue et puis les cõfisẽt en vin aigre.

¶ De arroches. Chap.iiii.



Rroche doit estre semee en feurier / mars ou auril et es autres moys iusques en automne se on les peult arrouser et ne les doit on point transplanter. Aucuns les sement en decembre en terre bien labouree et bien fumee et viennent mieulx quant elles ne sont pas semees espesses. On peult semer arroche a part soy en ses aires/et aussi auec autres herbes et la doit on souuent arracher a q̃lque fer quãt elle ne cesse de getter et si veult estre souuẽt arrousee quant le temps est sec et peult on garder la semence bõne iusques a quatre ans. Arroche est froide au premier degre et moiste au secõd/ elle nourrist peu et est sa liqueur pleine deaue et si est tost hors du vẽtre: car elle lasche. Qui en faict emplastre sur apostume chaulde elle la refroidist tantost et guerist. La semẽce en est mundificatiue et collatiue/ et pource elle est bõne a ceulx q̃ ont iaunice de opplatiõ de foye q̃ la dõne en bruuage auec deux dragmes de miel et deaue chaulde/le vomissemẽt colerique en est tost esmeu et appelle.

¶ De anis. Chapitre. v.



Nis desire terre bien remuee et bien fouye/labouree et grasse/et vient tresbien qui le fume et arrouse. On le seme / en feurier ou en mars p̃ soy ou auec autres herbes. Anis est chault et sec au second degre et est appelle en autre maniere/commin et fenoil/ romarin et est la semence dune herbe laquelle est ainsi appellee. Il a vertu degastant et dissoluant/et le peult on garder en vertu par quatre ans. Qui laue sa face de son eaue elle clarifie/et aussi faict q̃ en prẽt et vse par mesure: mais qui en vse trop il iaulnist la face Contre ventositez et indigestions et amerement router/on dõne vin ou anis aura este cuyt/et fenoil et mastic/ou on dõne de leurs pouldres en viãde auec pouldre de canelle/ et adoulcist ce q̃ dit est douleur de boyaulx qui vient de froydure. Contre le vice de la marris cause de froydure/on dõne la decoction de anis auec trifere grãde. Cõtre opilation de foye on dõne decoction de anis auec autres herbes diuretiq̃s. Cõtre lueur et tainture par ferir de coup/et par especial

quant elle est en la face ou chef ⁊ entour les yeulx/ on broyera anis auec commin et les fondera len en cire/ et puis les mettra len dessus. La pouldre de anis prinse en viande ou en bruuage vault pour accroissement de laict ⁊ de semence a homme/et se faict ce en ouurant les cõduitz du laict ⁊ de la semẽce.

¶De anet. Chapitre.vi.

Anet desire cõmune terre de iardins et le seme len en feurier et en mars ⁊ en lieux doulx en septẽbre et en octobre/ et aussi en Decembre par soy ⁊ auec autres herbes/il porte tout estat du ciel: mais le tiede et attrempe luy est le meilleur. On le doit semer cler et arrouser quãt il a deffault de pluye. Aucuns ne couurent point la semence et dient quelle ne peult estre touchee de quelconque inconuenient. Anet est chault et sec au second degre. La semence vault moult en medecine et puis la racine fresche et nouuelle:car la vieille ne vault riens. La semence peult estre gardee par trois ans: mais elle vault mieulx qui la renouuelle chascun an. La decoction en vault a stranguirie et empeschement de vriner ⁊ a dissintere ⁊ si multiplie le laict aux femmes. Cõtre la douleur de la marris on doit bouillir en vin faisselles de anet et les emplastrer dessus. La semẽce de anet dissoult ventositez et enfleures et bosses/ et aussi font les raincea ulx. Aussi la semence en purge ⁊ nectoye le vẽtre de pourriture de humeurs. Anet de sa propriete oste le sanglout qui viẽt de trop grant repletion et se on lard ou brusle il est chault et sec au tiers degre et vault contre playes pourries ⁊ de long tẽps qui sont dedans le corps ou dedans le ventre. Auicenne dit q̃ lacoustumance de vser longuement de anet si affoiblist la veue.

¶De ache. Chapitre.vii.

Ache doit estre semee en Auril et en May: mais on la peult bien semer en Feurier ⁊ en Mars et en quelconque lieu q̃lle soit semee elle multiplie: mais elle reuient mieulx es lieux ou ont este les vieilles semences ⁊ y multiplie mieulx q̃ en autres lieux nouueaulx. Ache est de deux manieres:car lune est franche et lautre sauuage ⁊ de la franche lune est de iardin ⁊ lautre aquatique. Ache de iardin est chaulde au commencement du troisiesme degre ⁊ seiche au myllieu/ et pource prinse cuyte ou crue elle ouure les conduitz des opilations et faict bien vriner et si restraint le ventre. Ache de sa propriete dissoult la cõstipation des mẽbres ⁊ faict voye aux humeurs ⁊ les attraict en lestomac ⁊ a la nature des femmes par aual ⁊ au chef/et pource elle nuyst a ceulx q̃ cheent depilence ⁊ a femmes grosses ⁊ si faict vomir. Le vin ou ache est cuyte guerist des torcions du ventre qui viennent de ventosite. La semence est de la greigneur vertu/⁊ puis la racine ⁊ apres lherbe. Ache deaue est appellee lache des renouilles pource quelle croist es eaues ou les renouilles demeurent ou pource quelle prouffite et ayde aux reins. Elle est vng peu chaulde/⁊ pource elle est plus digerable et conuenable a ceulx q̃ sont chaulx de nature. Qui en faict ẽplastre auec mie de pain ⁊ le mect sur lestomac/il oste la chaleur ⁊ enassouage lardeur Ache sauuage est appellee ache de ris pource que elle purge les humeurs melencolieuses dont est engendree tristesse. Ache de ris cuyte en vin ou en eaue dissoult stranguirie ⁊ dissintere en est guerie. La fumee delle receue par dessoubz faict venir aux femmes leur tẽps. Aussi faict q̃ on mect le ius p dessoubz. Et deuõs scauoir q̃ ache de ris ne doit poĩt estre prise p la bouche: car on la treuue en plusieurs lieux si forte et si vehemente q̃ se on la prenoit elle seroit cause de mort.

¶De aluyne. Chap.viii.

Aluyne est chaulde au premier degre et seiche au second. Elle a deux vertus contraires/cest assauoir laxatiue et restrainctiue. La premiere est de chaleur et damertume/⁊ la secõde est de ponti-

cite/grosseur & substance/ & pource on ne la doit point donner se la matiere nest auãt digeree/ & la doit on cueillir en my may & la seicher en lumbre. Cõtre les vers q̄ sont es boyaulx on dõnera aluyne auec pouldre de cẽtoire/ou persiquiere ou noyaulx de pesche ou les fueilles. Qui vouldra faire venir le temps aux femmes on donneera le ius par pessere. Ou que len face suppositoire par devant de aluyne/ de ache et darmoyse cuytes en huylle. Contre yuresse vault le ius daluyne auecques miel et eaue chaulde. Contre vne suffocation qui vient de mãger chãpignons on dõnera le ius daluyne auec vin aigre et eaue chaulde. Contre la duresse de la rate aluyne cuyte soit emplastree sur le coste. Contre douleur et lyueur / cest a dire taincture de cop on fera vne emplastre de ius daluyne et de pouldre de commin et de miel. Contre les vers des oreilles on gettera le ius daluyne dedãs/ ius daluyne beu clarifie la veue & mis es yeulx il oste la rougeur & le drap. Le ius daluyne garde et deffend liures & draps/ & par especial des vers & si garde de corruption parchemin & encre.

¶ De armoyse. Chap.ix.

Armoyse est chaulde et seiche au troisiesme degre & vallẽt mieulx les fueilles en medicine que la racine/ et si vallent mieulx vertes q̄ seiches. On lappelle la mere des herbes. Elle vault aux femmes qui ne peuent conceuoir pour cause de froidure/ & se cestoit pour cause de chaleur elle les greueroit et ce peult estre apperceu par la complexion de la femme se elle est maisgre ou grasse/ & dõnera len la pouldre de armoyse auec la pouldre de bistorte et de noix musguettes confites en miel ou en sirop simple en maniere delectuaire / et que on face baigner la femme en eaue ou armoyse ait este bien cuyte ou que on luy frote les parties dembas de telle eaue que len luy face suppositoire de armoyse et de huylle commune. Pour faire venir le temps aux femmes on fera pessere du ius darmoyse/ cõtre tenasmon de froide cause/le malade receura la fumee par aual et lherbe chaulde sera mise sur vne pierre chaulde et ce faict le malade se assera par dessus.

¶ De aristologie. Chap.x.



Aristologie est de deux manieres. Lune est longue et lautre rõde. Chascune de ces deux est chaulde et seiche au secõd degre et dient aucuns quelle est seiche au tiers degre. La racine vault mieulx en medicine que lherbe. On la cueille en autõne & la seiche len. Elle se garde par deux ans en grãt vertu. Les fueilles auec les fleurs ont vertu de dissouldre & de bouter hors venin & les peult on garder p deux ans/ cõtre venin et bestes enuenimees on donnera la pouldre daristologie auec ius de mente. La pouldre de aristologie corrode et ronge la chair en playe et en fistule. Pour bouter hors du corps le fruict mort on cuyra racine daristologie en vin & en huylle et sen oindra len et lauera et estuuera empres les cuisses. La pouldre daristologie meslee auec vin aigre si nectoye tresbien le cuyr de rõgne/de gratelle & dordure. Albert dit q̄ elle a merueilleuse vertu de attraire espines & autres choses fichees en la chair. Et tel en dit Auicẽne et si dit quelle nectoye lordure des oreilles & conforte louye quãt on la mect dedans auec miel et deffend la bourbe et lordure/ et par especial es oreilles et se len sen oingt sur la rate auec vin aigre elle ayde moult grãdemẽt. Et est la rõde aristologie la meilleure et la plus vertueuse en tous cas.

¶ De aurosne. Chap.xi.

Aurosne est vne herbe chaulde & moiste au premier degre. Elle est subtiliatiue / et tressouuent lemplastre qui en est faict deffend lattraction des matieres aux membres. Elle brise la pierre es reins & si faict venir le temps aux femmes

quãt elles se sieent en la decoction de elle et si leur ayde cõtre leurs escorcheures ꝛ boute hors la secondine de lenfant / et aussi faict yssir le fruict et si rassemble la bouche de la matris de la femme ꝛ si louure et sa durete qui la boit ou qui la mect par dessoubz en maniere demplastre. On en peult boire iusques au pesant de cinq onces ou selon lautre exemple iusques a cinq dragmes.

¶De affodilles. Chap.xii.

Affodilles ꝛ cent chefz et albuce si sont tout vng ꝛ sont chauldes et seiches au second degre. Les fueilles sõt semblables a fueilles de porreaulx. La racine en est bonne en medicine ꝛ meilleure que lherbe / ꝛ si vault mieulx verte q̃ seiche. On treuue es racines testes en maniere de genitoires dhõme ou de bestes masles ou de oyseaulx. Affodilles ont vertu diuretique / attractiue / dissolutiue et consumptiue et vallent a ce a quoy vault anet et en telle maniere. Elles vallent aussi contre taches et contre tous vices des yeulx en ceste maniere. Prenez demye once de saffren et vne once de mierre et les bouillez en demye liure de bon vin rouge et demye liure de ius affodilles iusques a la consumption de la moytie ou q̃ on les mette au soleil en vng vaissel darain par tant de iours q̃ ilz reuiennent a la moytie. Ce q̃ dit est proffite tresmerueilleusement q̃ en oingt les yeulx comme de colire.

¶De aceteuse autremẽt dicte ozeille. Chapitre.xiii.

Aceteuse est froide et seiche au secõd degre / ꝛ y a en elle stipticite et si surmonte la cole. Lhumeur delle est bonne / ꝛ la racine delle auec vin aigre vault contre rongne et ordure de cuyr / et contre gratelle et escorcheure de noirseur. On en faict emplastre aux escroelles et dit len quelle a telle vertu q̃ se on la porte pẽdue a son col quelle ayde. Qui la cuyt en eaue et sen laue elle vault au cuyr qui se demangeue / et aussi est elle merueilleusement bonne qui la mect en son baing et si la mangeue len voulentiers et par grant desir et bon appetit.

¶Des bettes. Chap.xiiii.



Bettes veulent terre tresgrasse moiste ꝛ bien remuee ꝛ tresbien fumee pour prouffiter / on les seme proprement au moys de Decembre pour manger ꝛ es moys de Januier / Feurier et Mars combien que on les puisse bien semer en tout temps en terre cõuenable / et se elles viennent trop espesses on les peult transplanter ailleurs quant elles seront creues comme de quatre ou de cinq fueilles et mettre aux racines vng peu de fiens nouuel / ꝛ se on les treuue es lieux ou on ait arrache les herbes ꝛ remue la terre / on les peult transplanter entour autres herbes et es fosses denuiron. Et si les peult on semer en aires ou il y aura mellons ꝛ citrules ou courges quant ilz commenceront a estendre leurs rainceaulx / pose quil y ait des oignons ou non qui demourront quant on aura leue ꝛ cueilly les mellons / citrules et courges. On les doit souuent sarcler et nettoyer des autres herbes se elles sont mises seules en aires. Les bettes dõt len veult auoir semence seront tresbonnes qui les semera en aoust / ꝛ puis que on les transplante par fosses en iardins ou en aires / et par ainsi elles apporteront tresnobles et bonnes semẽces. Et deuons scauoir que de vne mesme semence viẽnent bien nobles bettes qui ne font point de semence le premier an / Mais seulement en lannee prochaine ensuyuant. Et doyuent estre telles bettes mãgees. Et si en vient aucunes moins nobles qui le premier an se lieuent en souche ꝛ font semence / et quant elles font semence elles sont dissipees et les doit on oster: car elles ne valent riens. On les peult semer par eulx et auec autres herbes ensemble / et quant les autres herbes seront ostees on

sarclera les bettes & sen gardera la semence par quatre ans. Bettes sont froides & moistes au tiers degre. Elles engendrent bône nourriture en lestomac et si amoistissent le ventre & sont bonnes a gens secs par nature ou qui par accident sont eschauffez / ilz estaignent la soif. Les bettes nettoyent les ordures du corps et du chef et les taches de la face & si rappareillent & gardent les cheveulx de la teste. Elles nourrissent mauvaises humeurs qui les mangeue trop souvent comme dit Dyascorides. Aristote dit que len peult bien enter vng getton darbre sur la racine de la bette tout ainsi comme sur le choul et dit quil y peult croistre et devenir grant arbre.

De la bourrache. Chap.xv.

Bourrache est semee en Aoust et Septembre/& par especial en Auril et non pas bien en autre temps. On la peult transplanter presque en tous les temps de lan et la peult on semer seule en aires ou avecques autres herbes. On doit cueillir sa semence demye meure affin quelle ne chee hors de sa cotte. On cueille lherbe et la semence tout ensemble & les met on par trois iours en vng moncel a ce quelles prennent la leur meurete et puis on les esqueult sur vng drap/& lors la semence en chet tantost & autrement ne la peult on bônement avoir. Elle se peult garder par deux ans. Bourrache est chaulde & moiste au premier degre & de sa propriete elle engendre lyesse q̃ la boit en vin: car elle conforte grandemẽt le cueur et pource elle vault cõtre cardiaque passion Qui la cuyt en eaue et la met avec miel ou succre et la boit elle nettoye tresbien les cõduitz du poulmon & de la gorge. Elle engẽdre tresbon sang & pource elle vault a ceulx qui sont relevez de maladie/a ceulx qui sincopent/aux cardiaques & aux melencolieux qui la mangeue avec chair ou confite avec sang. Contre sincope on donnera sirop de son ius et de succre. Contre cardiaque on adioustera a icelluy sirop pouldre de los du cueur du cerf. Et cõtre iaulnice on en mangera souvent de cuyte avec chair et si vsera len de son ius et de scariole.

De basilicon. Chap.xvi.



Basilicon cest a dire ozumium est chault et sec au premier degre/et sont trois especes/lung si est girofle & a menues fueilles et est de la plus grant vertu. Lautre beneventain qui a larges fueilles et si y est le tiers q̃ les a moyennes. Ceste herbe a vertu de conforter pour sa bonne odeur et par ses qualitez. Elle a vertu de dissouldre/de consumer/de torcher/et de nectoyer. La decoction de elle avec eaue rose vault contre sincope et cardiaque/et a ce vault le vin ou elle aura este par vne nuyct: Car tel vin est moult confortatif et souefflairant et vault a ces choses et a indigestion et a flux de ventre de cause froide. Mais contre le flux vault souverainement se lherbe ou la semence est cuyte en eaue de pluye avec vng peu de acatie et que le pacient la boyve / et si vault a nectoyer la marris des femmes et a faire venir leur temps.

De bethoine. Chap.xvii.



Bethoine est chaulde & seiche au quart degre. Ses fueilles valent principalement en medicine vertes et seiches. Pour la douleur du chef/on fera gargarisme de la couleure de la decoction de bethoine avec staphizagre et vin aigre. Contre la douleur de lestomac/on prendra la decoction et ius dalupne avecques eaue chaulde. Pour nectoyer la marris et ayder a porter/on se estuuera de leaue de sa decoction et sen lavera len par dessoubz bien longuement et prendra len vng suppositoire delle et vng electuaire confortatif de la pouldre de bethoine et de miel.

De branque vrsine.
Chapitre.xviii.

Branque vrsine est chaulde et moiste au premier degre. Elle a vertu de amollier. Contre froides apostumes/on la doit broyer et mesler auec vieil oinct de porc et mettre dessus. Contre le vice de la rate on faict oignement de ceste herbe bien broyee auec huylle et cire.

¶ De bistorte. Chap. xix.

Bistorte est la racine dune herbe qui est ainsi appellee qui est froide et seiche en deux ou trois degrez. Elle a vertu restrinctiue/cōfortatiue et cōsolidatiue. Contre vomissement de foyblesse ou de ardeur on confira la pouldre de bistorte auecques aulbin doeuf et le cuira len sur vne tuille et puis soit dōnee au pacient. Cōtre dissintere on le dōnera auec ius de plantain. Pour restraindre le tēps superflu aux femmes on les estuuera par dessoubz et les baignera len de leaue ou sera cuyte la racine et y mettra len de sa pouldre.

¶ Des courges. Chap. xx.

Courge demande terre grasse et bien labouree et bien fumee et moiste. On la plante en la fin Dauril et au cōmencement de may loing a loing de trois ou quatre piedz par telle maniere que len mettra les graines deux et deux/et en parfond de trois doidz en terre/et que lagu soit par dessus: mais auant que on les plante ilz doiuent estre trempez en eaue par vne nuyct et puis apres len plantera les grains qui yront au fone/et seront gectez ceulx qui floteront/et doit on mesler du fiens auec la terre ou ilz seront plantez: et ne les doit on point planter en fosses q̄ leaue ne si assemble et estaingne le germe. Mais quant elles serōt nees et vng peu esleuees sur terre on les sarclera et mettra len de la terre entour/et quant il sera temps on les arrousera doulcement/et se elles sont plantees en peu de terre remuee quant elles se prendront a croistre on fouyra toute la terre denuiron bien parfond affin que les racines se puissent estendre de tous costez: et quāt elles serōt parcreues on les couurira par dessus du hault dung hōme en maniere dune vigne affin q̄ les rainceaulx fueillus soyent mis par dessus pour faire vmbre. Et par dessus les courges on mettra de lherbe pour la chaleur affin quelles croissent mieulx. Ou q̄ voul dra on laissera aller les brāches p dessus terre: et affin quelles facent plus de pōmes et plus tost il seroit bon de leur rompre vng peu au sommet leurs principaulx chiefz et plus gros/a ceste fin q̄lz facent rainceaulx q̄ apportēt des autres pommes. Et a este trouuee vne autre maniere de planter plus meurement courges et mellons et dauoir plus meurement les fruitz diceulx. On prent vng peu de terre bien menue et la met on sur vng moncelet de fiens chault tout nouuel mis hors de lestable et au moys de Mars on plante sa semēce en icelle terre dōt les courges naissent tātost pour la chaleur du fiēs/et quāt elles sont nees on leur doit dōner aucunes deffenses pour les tēpestes et bruines de nuyct/et tātost q̄ la bruyne sera cessee on les transplantera en aucun lieu conuenable auec vng peu dicelle menue terre. Et de celles que len veult garder pour semer on doit prēdre des plus belles et plus grosses et premier nees et les laisser en leur herbe iusques a lyuer pour endurcir et puis on les pendra a la fumee ou les semences se gardent bien et soyent la seichees. Et monstre la grosseur du pendant la grādeur de la courge a venir et quāt vous les vouldrez bien planter ouurez les/et de tant cōme elles serōt en plus hault lieu de la courge de tāt serōt les courges plus longues/et de tant quelles seront plus bas de tāt serōt elles plus larges. Et se peuent garder les semēces par telle maniere trois ans. La courge est froide et moiste en deux degrez. Elles font en lestomac la viāde nourrissant fleumatique/et pource elles sont bonnes aux gens colériques: car

elles adoulcissent la chaleur et estaignent la soif & leur sont tresbonnes/et par especial se on les prent auec coings ou auec ius de pomme granate ou verius ou vin aigre de pommes granates. Mais on les doit donner aux fleumatiques auec poiure ou moustarde ou mente. Et se on la rotist bien enuelopee en paste elle adoulcist la chaleur de fieure. En fieures agues on donne eaue de la courge ou sirop qui en est faict / et qui la cuyt auec chair en este elle vault aux coletiques. Semences de courges sont froides et diuretiques pour la subtilite de leur substãce & principalement elles valent en medicines. Contre opilation du foye/des reins et de la vessie & cõtre apostume du pis on prẽdra les semẽces de courges & bien nectoyees de leurs escorces on les broyera & seront nectoyees deaue dorge & puis on les cuira aucunement et donnera len leaue au malade: et sil ne pouoit boire telle eaue si en face len vng sirop et encores sont meilleures sans bouillir/mais que on les coule.

De concombres et citrulz. Chapitre.xxi.



Concõbres & citrulz demandent telle terre cõme la courge & sont ainsi plantez et en tel temps et ainsi fouys. Mais il leur fault mendres interualles & ne les fault point arrouser quãt ilz sont nez pource que ilz en seroiẽt de legier gastez/& quãt ilz serõt plantez len regardera apres six ou dix iours se les semẽces serõt bõnes/et se elles sont dures ou ouuertes elles sont bõnes/et se elles sont moles elles ne valent riẽs si conuiendroit y en mettre des autres & aussi y regardera len apres six iours et en fera len cõme deuãt. Les herbes leur aydent/& pource nõt mestier destre sarclees ne fouyes a lenuirõ. Se len trẽpe les semences en laict de brebis et en vin doulx auant que on les plante le fruict sera doulx & blanc & long et tẽdre. Et qui mettroit de leaue en vng vaissel patent dessoubz elles & plus bas de deux paulmes elles seroyent faictes telles sicõme Virgilius marcialis afferme. Concombres et citrulz sont froidz & moistes au secõd degre & sont tresindigerables/et encores sont pires les citrulz que les concõbres: et en tous les deux la partie de dehors est tresdure a digerer / mais leur moelle engendre plus parfaict nourrissement en lestomac a ceulx qui lont chault & fort/& si valent a ceulx q̃ trauaillent en este auec leur substance: mais aux fleumatiques et a gẽs oyseux ilz nuysent par especial a lestomac et aux nerfz de dedãs: toutesuoyes leur eaue & leur ius valent a ceulx qui sont en fieure & leur estaint leur soif. On ne les doit point mãger cuitz mais crudz seulement. Les courges cuytes sont bõnes a manger. Et les citrulz de tãt cõme ilz seront mendres et plus tendres et plus verdz ou plus blancs de tãt seront ilz meilleurs/ et ne sont pas bons de tant que leur substance tend a durte et leur couleur a iaulnete. Mais les cõcombres sont meilleurs quant ilz sont meurs et les congnoist on quant ilz deuiennent molz et legiers.

De concõbre aigre. Chap.xxii.



Concombre aigre est vne herbe congneue et faict on de son ius vng tel electuaire. On cueille le fruict quant il est ainsi cõme meur es iours chiennins et le pile len et casse/& en est le ius seiche au soleil/& le cuysent aucuns au feu et est lors moins laxatif et meine moins a chambre et a mendre violence/et les aucuns cuysent le ius auec miel presque a la consumption du ius et le donnent en maniere delectuaire et lasche assez par les parties daual/& le peult on garder par deux ans. Il a vertu principalement de purger le fleume et visqueuses humeurs et apres la cole noire ou melencolie/ & pource il vault cõtre paralisie/apoplexie/ colique passion et des entrailles/ et a fieure cotidienne de fleume voirrin ou naturel.

Il vault aux artetiques et aux sciatiques/ et si ayde aux podagres:car il attraict especial de loingtaines parties et purge et nettoye. Il ayde grandement aux autres passiōs de fleume: Mais toutesuoyes on ne le dōne pas tout seul par soy. Il purge par la bouche et le ventre/et son vsage si est que on le mesle auec autres confitures et les aguise len dung scrupule ainsi faict. Et qui le prēt en electuaire si ne doit point dormir/aincoys se doit mouuoir et aller ainsi cōme q̄ auroit prins elleborus:car il pourroit mener a suffocation. En la passion des boyaulx/on mettra premierement vng clistere mollificatif/ et puis si en fera len vng autre de eaue de mauues et de huylle et miel auec cinq scrupules de electuaire et le gette dedans il fera tresbien contre la passion des boyaulx et contre artetique et podagre de piedz et siragie de mains/et q̄ en pourra auoir de lherbe on la cassera et cuyra en vin et en huylle et la mettra len sur le lieu dolent: elle vault a strangurie/ podagre et passion dentrailles. Pour faire venir le temps aux femmes/on cōfira la pouldre de lelectuaire auec huylle mustellin ou huylle cōmune/ et mouillera len dedās du cotton et le mettra len par dessoubz. A meurer les apostumes froides/prenez cinq scrupules et farine dorge et le confisez auec vng moyeu deuf et le mettez dessus. Et pour casser on faict vng trop bō ruptoire de lelectuaire et terebētine. Aux vers de loreille on fera vng electuaire a la quantite de cinq grains auec vng peu de vin aigre et le gette len tiede dedās loreille. Pour toute douleur de lestomac de froide cause/ on loingdra de la confection de lelectuaire et de vin aigre. Et pour oster les lentilles de la face et toutes autres superfluitez/ prenez ceruse et cāphre et en la quātite de ces deux choses/et puis apres le confisez auec vin aigre en forme doignement et le pilez en vng mortier de plomb a vng petail de plomb/et le mettez en vng vaissel de voirre p douze ou quinze iours/et puis en icelluy mesmes mortier et dicelluy mesmes petail on le mouuera en y adioustāt vng peu de vin aigre sil est trop dur/et puis on oindra la face de ce q̄ dit est: car ce oste tout drap et toute lentille.

¶ Du cresson. Chap.xxiii.

Cresson est chault et sec en quatre degrez. La semence appartient principalemēt a medicine et la peult on garder par cinq ans et est lherbe de grāt vertu tāt cōme elle est verte/et de petite vertu quant elle est seiche. Elle a vertu dissolutiue et cōsumptiue de ses qualitez. Contre paralisie de la langue quant les nerfz sont empeschez et remplis de humeurs cōme il aduient en fieures on maschera semence de cresson et la tiendra len sur la langue. Contre paralisie des autres mēbres on mettra la semence de cresson en vng sachet et sera cuyte en vin et le mettra len sur le mēbre malade. Lherbe aussi cuyte auec chair y vault qui la mangeue. Contre humeur superflue au cerueil cōme il est en litargie on pourchassera esternuer en mettant pouldre de la semence de cresson dedās les narilles. Cōtre la relaxation de la luette/ On fera gargarisme de vin aigre ou la semēce de cresson sera cuyte auec figues seiches. Contre la passion des entrailles et colicque de froide cause/ On mettra la semence de cresson en vng sac et sera cuyte en vin et puis la mettra len sur le mal. Contre tenasmon venant de humeur glueuse quāt le siege yst ou se lieue len mettra pouldre de cresson soubz le siege/ et que les reins soyent oingtz de miel et que len gecte dicelle pouldre sur le miel/et de la pouldre de commin et de calophonie.

¶ De cicoree. Chap.xxiiii.

Cicoree autremēt dicte espouse du soleil et cucubine et soulsie est froide et moiste. Lherbe vault contre venin de morsure qui la mangeue. Le ius vault contre opilation de foye de froide cause/ et si vault contre eschauffeure de foye.

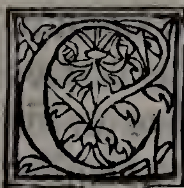
¶ Des choulx. Chapitre.xxxv.



Choulx viēnent en tout air ⁊ demandent terre grasse fumee et fouye en parfond et ayment mieulx terre moyēne q̄ sablonneuse ou croyeuse. Aucuns choulx ont les fueilles pleines / larges et grosses / et de ceulx vsons nous cōmunement en noz parties. Les autres choulx ont les fueilles crespes / et combien q̄ telz choulx soyent bons / toutesfois ilz ne sont point nectz pour les vers et chenilles q̄ si boutent. Aucuns autres choulx y a q̄ ont grās fueilles delyees et aucunement crespes par tout que len appelle choulx Rōmains ⁊ sont les meilleurs de tous et mieulx cuysans se ilz sont creuz en terre tresgrasse:car en mesgre terre ilz ne croistroient point meilleurs que les autres. On les peult semer et transplanter en tous temps de lan : mais que la terre ne soit gelee ou si tresseiche que on les puisse arracher de terre : mais ceulx qui sont semez en Decembre / Feurier / Mars / Auril et May si sont bōs par tout leste et tout lyuer iusques a tant que la bruyne ou trop grant froit les destruise. Et se len narrache les souches en printemps elles font semences / ⁊ quāt elles seront meures on les cueillera. Mais toutesuoyes se on leur oste plusieurs fois les rainceaulx des semences quant ilz naissent et tant que la matiere des semences soit degastee ilz seront vaincus ⁊ puis leur reuiēt tresbelles fueilles et durent par plusieurs ans. Les aucuns toutesfois font trop legierement semence / et pource telz choulx ne se peuent longuement garder. Et aucuns autres ne font pas legierement semence / et pource peult on prendre en eulx la cautelle deuantdicte. Et les choulx qui sont semez apres la my aoust iuques a huyt iours en Septembre / et puis replantez en Octobre apres ce que ilz seront aucunement creuz ceulx cy seront beaulx et grans en caresme ensuyuant apres / et si ne feront point de semence / et si ne doubteront gelee ne bruyne de lyuer. Et se on les seme auant ledit tēps ilz feront semence en caresme / et ne seront pas si bons pour manger. Et se on les seme auant ledit temps ilz seront trop tendres et trop foibles : et quant lyuer sera venu le froit les gastera : et a este esprouue ce que dit est es parties de Tuscaine et de Boulongne. On les peult semer bien espes ⁊ les arrouser se le temps est trop sec : et selon ce que len dit semence de choulx se peult garder par dix ans bonne. Quant on plantera choulx en troux faictz dūg pel on doit oster les boutz des racines affin quelles ne se retournēt contremont en ployant q̄ leur pourroit bien nuyre / ⁊ nest point mestier que les racines soyent touillees de fiens au planter ne que la terre soit mole / car ceulx qui sont plantez en terre moyēnement seiche si y viuent / combien que les fueilles soyēt mates iusques a ce que la premiere pluye les conforte et donne vigueur:et non pas seulemēt les choulx plantez en mars ⁊ en auril serōt grans en yuer / mais ceulx aussi qui seront plantez en iuīg / iuillet et aoust. On les doit planter tous seulz es lieux ou il ny a riens autre chose et y sont tresbien / et aussi on les peult planter es fosses des autres herbes comme des aulx ⁊ oignons / cest assauoir en la riue de chascune fosse vne renge loing lune de lautre dung bras ou de moins / et de tant cōme ilz seront plus clers plantez de tant seront ilz plus grans / et de tant q̄lz seront plus espes plantez de tāt seront ilz mēdres / ⁊ les choulx deuātditz a planter pour caresme peuent estre tresbien plantez entre les grans choulx plus espes la moytie q̄ ne sont les grās / mais que la terre ait este par auant bien labouree et remuee en pouldre. Et ceulx q̄ demourront apres ce q̄ les grās seront trenchez pourront estre laissez plus clers ⁊ deuenir grās ⁊ dureront p tout lan / car ilz ne ferōt point de semēce en cest este: ⁊ si les peult on planter par les champs entre

semil et le pannic et febues et par les fosses du froment et des autres grains/et es fosses des mellons/des courges & des citrulz/ et si les peult on planter es vignes:car ilz y viennent bien / mais ilz nuysent grãdemẽt aux vignes / car len a trouue et esprouue q̃ les choulx sont ennemys de la vigne/& q̃lz laffoyblient et ardent se ilz en sont pres. Et se doit on bien garder quãt on plãte choulx que on ne les boute si en parfõd en terre/q̃ le sommet de la tige ne soit tousiours au dessus de terre: car ilz periroyent autrement. On doit sarcler les choulx et oster les herbes dentour qui riens ne valent / et quant apres le tresgrant chault et seicheresse deste les pluyes reuiendrõt dõt on espere que les choulx se nouuellerõt on doit oster les fueilles seiches & percees q̃ riens ny vauldroiẽt. Choulx sont froidz et secs au premier degre: mais Auicenne dit quilz sont froidz au second. Ilz engendrent trouble & melencolieux sang & si nourrissent peu/mais quãt on les cuyt auec grasse chair ou auec gelines ilz en valent mieulx. Leur ius amoistist le vẽtre & faict vriner: mais les herbes sont seiches et constipatiues et serrent/et pource qui les prent ensemble ilz sont attrempez en leur action: mais le seul ius lasche et la substãce seule estraint. Leur malice est ostee se on les cuyt en eaue & puis quelle soit gectee et que on y en mette de lautre pour les parcuire auec grasse chair de beuf/ de mouton ou de porc/ & auec poiure ou commin ou aulx. Auicenne dit q̃ la decoction de choulx et la semence font tarder yuresse et ont propriete de seicher la langue et font dormir et si clarifient la voix. Galien dit que qui donne aux ieunes enfans choulx rostis a manger ce les faict plus tost aller. Plinius dit que fueilles de choulx guerissent merueilleusement playes de chiens/et si dit que choulx vng peu cuitz laschent le ventre et quant ilz sont grandemẽt cuitz quilz le restraignent/et si dit que les choulx cõfortent les nerfz/et pource ilz valent aux paralitiques et a ceulx a q̃ les mains trẽblent. Ilz dõnent habondance de laict/ & vault le ius contre venin et morsure de chien enrage.

¶ Des choulx cabuz. Chap.xxvi.



Cabus sõt de la nature de choulx et ont forme de choulx iusques a ce q̃lz sont clos/mais quãt ilz sont clos leurs fueilles sõt blãches & grosses cõme cottes doignons & sont crespes. Ilz veulent froit air: car ilz ne se clorroyent point en lieu chault ou attrempe aincois demourroyent ouuers comme les choulx. Ilz demandent telle terre comme choulx. On en faict composte cõme de nauetz et les seme len tout ainsi cõme choulx.

¶ De ciboulettes et ciuos.
Chapitre.xxvii.

Ciboulettes et ciuos sont plantez comme poreaulx a vng trou de baston au moys de Jãuier/& doiuent estre loing lung de lautre dung pied:car ilz font grant cõprinse. Nous en vsons en leste ensuyuant apres pasques et sont de telle cõplexion ou pres comme sont les autres ciboules.

¶ De cerfueil. Chap.xxviii.

Cerfueil est moult cõmun & proffitable et est seme en aoust et est bon par tout lyuer et apres.

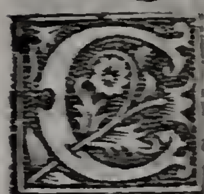
¶ De commin. Chap.xxix.



Commin desire terre grasse et air chault et doit estre seme en Mars. Il est chault et sec en trois degrez et le peult on garder par cinq ans. Il a vertu diuretique et de subtilier fumositez / et pource q̃ le prent en viandes & en bruuages et saulces il conforte la digestion. Qui le cuyt en vin auec figues et semence de fenoil il vault contre douleur et torcions des entrailles qui viennent de ventosite:et ce mesme vin vault cõtre vieille toux & contre lenfleure des ioues Commin & figues bien fort broyez & cuytz en vin et mis en emplastre sur le lieu ou on

se deult si en guerist. Contre reume de chef de froide cause la pouldre de commin et de baie de laurier chauffees ensemble en ung test et mis en ung sac dessoubz le chef. Contre stranguirie et empeschement de urine et dissintere ⁊ les autres douleurs de froidure on mettra commin cuyt en vin par dessus. Contre le sang des yeulx ⁊ non pas au commencement/mais apres on prendra pouldre de commin confite auec le moyeul doeuf sur une tuille chaulde ⁊ puis diuise p le myleu on le mettra souuēt dessus. Cōtre noirsure de coup orbe sans playe quant elle est nouuelle on prendra pouldre de commin bien delice et bien chauffee au feu et souuēt mise sur le mal est bien certain remede. Et est chose notable que qui use souuent de cōmin il est cause de descoloration.

¶ Des chardons. Chap. xxx.



Chardōs doiuent estre semez au moys de mars/et ayment terre fumee ⁊ dissoulte combien quilz viennent mieulx en terre grasse: mais cest le meilleur que ilz soyent en terre ferme pour les taulpes et q̄ les autres bestes ne la puissent percer/aires et prez sont bōs. Chardons doiuēt estre semez au croissant de la lune/et q̄ les semēces soyent a demy pied loing lune de lautre. Et doit on prēdre garde q̄ les semēces ne soyent mises a rebours ce dessus dessoubz/car elles feroient chardons foibles/durs et racornis et ne les fault pas mettre trop en parfond/et suffist de trois doidz iusques a ce q̄ la terre aduiēne iusques aux articles des premiers doidz. On les doit nectoyer cōtinuellement iusques a tant q̄ la plante soit ferme/et se il faict trop chault on les arrousera. Paladius escript q̄ se len estraint le bout agu des semēces les chardons nauront nulles espines. On mettra les plantes des chardons au moys doctobre entre les fromens qui ia seront nez et leuez ou entre les autres bledz en faisant ung trou dung pel et le planter ens/et leur est meilleur q̄ les mettre en terre crue tous seulz/et quant on les y mettra on leur trēchera leurs souueraines racines a ung fer ⁊ serōt couuertes de fiens/⁊ pour mieulx croistre on les mettra a trois piedz loing lune de lautre/et en une fosse dung pied deux ou trois disposez/on doit mesler du fiēs auec de la cendre ⁊ en mettre souuēt dedās en yuer/⁊ aussi en temps sec. On ne les cueille pas ensemble pource q̄ ilz ne sont pas tousiours meurs en ung temps: mais lung apres lautre. On les doit cueillir quāt il y a encores des fleurs en la partie dāual. ainsi cōme ung chappeau et non pas auant et ne doit on pas tant attendre q̄ les fleurs soyent cheues car ilz en vauldroient moins. On doit oster tous les ans chascun iour les plantes affin que les meres ne soyent trop greuees et que leurs lignees ne soyent par autres espaces adressees/lesquelles toutesuoyes soyēt auec aucune partie de la racine gardees et couuertes/et seront icelles gardees pour en cueillir les semences ⁊ les doit on deliurer de toutes leurs pouilles/et les couurir de lescaille ou de lescorce. Car les semences sont acoustumees de perir par soleil ou par pluye.

¶ De camomille. Chap. xxxi.

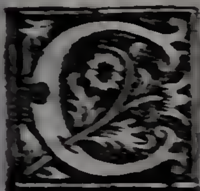


Camomille est chaulde et seiche au premier degre et en subtiliation elle est prochaine a la vertu de la rose. Sa chaleur est ainsi comme chaleur de huylle et est conuenable et aperitiue/et subtiliatiue de espesseur et est mollificatiue ⁊ resolutiue sans attraire. Et est sa propriete entre les medicines quelle assouage les apostumes et les amollie en resoluant et conforte tous les mēbres nerueux/et est la medicine qui plus conforte en lassure et trauail que nulle autre. Elle conforte le cerueau: car elle resoult les pareilz et les cellules du chef/et aussi toute la matiere dicelluy.

¶ De calament. Chap. xxxii.


Alament est de deux manieres. Lung est deaue et lappelle len mētastre/ et lautre est de mōtaigne et lappelle len nepita. Celluy q̄ est de mōtaigne est le meilleur pource ql est le plus sec/ on le doit cueillir auec les fleurs & le seicher en lumbre et se peult garder par vng an. Calament a vertu de dissouldre/de conforter et de degaster. Contre froide toux/ & cōtre asme froit vault le vin de sa decoction & de requelice & raisins secs/ ou le vin ou sa pouldre sera cuyte auec figues seiches: car de ce et daucunes autres choses se faict vng electuaire appelle dyacalament qui vault aux choses dessusdictes. ¶ Item la pouldre de calamēt en vng oeuf mol ou en farine dorge vault a icelles choses. Cōtre douleur destomac de froide cause. On donnera au pacient de celle pouldre en ses viandes & en vin cuyt. Cōtre froide reume on oindra le chef de miel ou la pouldre de calament sera cuyte/ et puis sera len vne fatellatiō de la pouldre cuyte ou chauffee en vng pot rude ou de celle herbe mesme: car elle ayde moult a la relaxation de la luette / on en fera gargarisme de vin aigre ou lherbe ou la pouldre aura cuyt auec roses. Contre tenasmon de fleume voittin ou daultre humeur froide on oindra les reins de miel et eaue ou aura este cuyte lherbe ou la pouldre et mettra len la pouldre auec colophonie & semence de cresson dessoubz le siege en cotton & que tout soit bien chault. En ceste maniere aussi sera ayder et deliurer la matris de la femme/et aussi la decoction de lherbe ou de la pouldre se la femme sen estuue et laue en ses parties secrettes: car elle seiche toutes les superfluitez de la matris et si y vault moult grandement.

¶ De centoire. Chap. xxviii.


Entoire est chaulde et seiche au troisiesme degre est tres amere et en est de deux manieres. Lune est grande et lautre mendre. La grande est de greigneur vertu et vault en medicines principalemēt selon les fueilles et les fleurs/et la doit on cueillir quant elle commence a getter ses fleurs et seicher en vmbre et la garde len par vng an en grāt vertu. Elle a vertu diuretique/attractiue et consumptiue. Le vin de sa decoction vault a oppilation de foye/de rate/de reins et de vessie et de strāgurie et dissentere. Galien dit que centoire est lune des plus nobles et meilleures medicines contre loppilation de foye et ayde merueilleusement a la durte de la rate qui la boit & en faict emplastre. Contre les vers des oreilles on gectera le ius de centoire & de porreaulx dedās. Cōtre les vers du ventre. Prenez la pouldre de centoire auec miel/& pour clarifier la veue le ius de la racine de centoire la greigneur auec eaue rose meslez ensemble & mis dedans les oreilles.

¶ Des chāpignōs. Chap. xxviiii.

Champignons sont appellez en latin fungi. Les vngs sont bons et les autres mortelz. Les bons sont petis et rondz en forme dung chappeau de feutre et apparent au commencement de printemps et faillent en may. Oncques telz champignons ne blecerēt personne soubdainement ne firēt mourir: mais toutesfoyes tous engendrent mauuais nourrissement. Ceulx sont mortelz q̄ naissent empres fer enrouille. Les autres sont mortelz: mais ilz ne tuēt pas si tost / cest assauoir ceulx qui naissent empres choses pourries ou empres lhabitation daucune beste reptile ou enuenimee ou empres aucuns arbres especiaulx qui ont de leur propriete pouoir de corrompre champignons comme est oliue. Le signe de champignon mortel est quil a en sa superfice par dessus vne humeur visqueuse & corrompue et qui est tantost alteree et changee entre les mains des cueillans. Nous trouuons en noz habitations champignons qui sont larges et espes & ont aucun peu de rou-

geur en leur superfice/ et en celle rougeur a moult de petites vessies esleuees dont les aucunes sont cassees et les autres non / et sont telz chāpignons mortelz et tuent tantost et les appelle len les champignons des mousches pource que qui les pouldroye en laict ilz font mourir les mousches.

¶ De cuscute. Chap. xxxv.

Cuscute cest a dire podagre de lin ou autremēt dicte grungus est chaulde au premier degre et seiche au second et doit estre cueillie auec les fleurs / et la peult on garder par deux ans. Elle a principallemēt vertu de purger la melencolie et apres le fleume. Leaue de la decoctiō vault contre stranguirie et dissintere/et se on peult auoir lherbe en grant quantite ꝛ la cuire en vin et en huylle et lemplastrer sur les reins et le pennil ꝛ les autres parties dolens elle y vault moult. Auicenne dit que leaue de cuscute est merueilleusemēt bōne a la iaulnice. Serapion dit quelle boute hors des veines les superfluitez.

¶ De cheueulx veneris.
Chapitre xxxvi.

Cheueulx veneris sont froidz et secs attrempeement et ont vertu diuretique par la subtilite de leur substance. Quant ilz sont fraiz et nouueaulx ilz sont de grant vertu: mais ilz ne se gardent pas longuement pource que cest vne herbe subtille. Contre leschauffoyson du foye vault leaue de sa decoction ꝛ si peult on faire sirop de celle eaue ꝛ de succre et sil y a aucun deffault en la rate on y adioustera aucūe eaue calefactiue et diuretique et aussi plagelles bien mouillees dedās le ius ou q̄ la mesme herbe broyee soit mise dessus. Auicenne dit quelle decline vng peu a chaleur / et par ce elle est subtiliatiue et resolutiue et aperitiue ꝛ a en soy stipticite/ꝛ quāt on la meslе auec viāde de cocq et de cailles elle les faict fors pour batailler et cōbatre. La cendre meslee auec huylle et vin aigre vault pour garder les cheueulx de cheoir / et qui la mect auec huylle mirtine et vin et lessiue elle alongne les cheueulx et garde de cheoir. Aussi la cendre mise en lessiue oste les poulties qui sont dedans les cheueulx comme bran ꝛ les destruit/ꝛ arrache les rōgnes moistes ꝛ si ayde grandemēt au poulmon en luy purgeāt et si faict bien vriner ꝛ brise la pierre ꝛ faict venir le tēps aux femmes ꝛ si attrait la secondine quāt lenfant est ne ꝛ purge lordure de femme ꝛ luy retrenche le flux de sang.

¶ De cegue. Chap. xxxvii.



Cegue est chaulde et seiche au quart degre/elle a vertu attractiue ꝛ dissolutiue ꝛ cōsumptiue mais toutesuoyes no⁹ nē vsōs point en medicine qui entre dedans le corps pource quelle est venimeuse en sa substāce ꝛ en ses qualitez/ car elle dissoult tellement q̄ les esperitz sen esuanouyssent et sen mortifiēt les mēbres. Elle a vertu premieremēt en la racine/ꝛ puis es fueilles/ꝛ puis en la semēce ꝛ dōt aucunesfois on mect la semēce en medicine. Contre le vice de la rate on mettra toute lherbe gesir en vin aigre par dix iours auec vne liure darmoniac et puis on le bouldra iusques a ce q̄ larmoniac sera bien resolu/et apres on le coullera par vng drap et puis que telle couleure soit encores boulue au feu ꝛ que len y adiouste de la cire et de lhuylle et en fera len oignement de cegue qui est souuerain contre mal de rate et contre dures apostumes/ et aussi contre artetique q̄ sen oingt. Contre artetique et podagre on cuira la racine de cegue en paste/ et puis apres on la fendra p le mylieu et le mettra len dessus le mal cest souuerain remede et tresseur. Contre la passion des entrailles et deffault de vriner ꝛ dissintere on cuira la racine en fort vin et en huylle et en sera faict oignement q̄ sera mis sur les mēbres dolens. Pour nectoyer la marris de la fēme de froides humeurs ꝛ glueuses ꝛ faire venir leur tēps on cuira la racine en vin

et en eaue salee ⁊ puis en fera len vne estuue par dessoubz et sen lauera et frotera longuemẽt. Cõtre escroelles seiches/on vsera premierement de herbes diuretiques ⁊ puis on y fera emplastre de deux parties de cegue et de la tierce partie de scabieuse.

¶ De catapuce. Chap.xxxviii.

Catapuce est chaulde en trois degrez et moiste en deux:mais Girard dit en sa maniere de medicine que elle est chaulde ⁊ seiche en trois degrez/ cest la semence dune herbe ainsi appellee/et quant on en oste lescorce de dehors on la peult bien garder vng an. On doit eslire la verte q̃ ne soit pas percee par dedans/et q̃ soit blanche et non pas pale. Elle a vertu principallement de purger le fleume/⁊ apres la cole et la melencolie. Elle a aussi vertu de purger par dessus pour la vẽtosite ⁊ legierete quelle a/ ⁊ pource aucunesfois on le donne a gẽs sains pour garder leur sante / et aucunesfois aux malades pour guerir leurs maladies. Contre cotidiẽne de fleume sale ⁊ de rongne on cassera grant quantite de catapuce et puis on les enuelopera en fueilles de choulx et les mettra len ainsi soubz les cendres bien longuemẽt pour les cuire/et apres on les traira ⁊ espraindra ⁊ gardera len lhuille qui en sauldra ⁊ peult estre gardee par vng an/et quãt il sera tẽps on en donnera au malade en ses viãdes ou en autre maniere/ et ainsi decoit on moult de gẽs. Ou q̃ len face clare de catapuce bien cassee et cuyte auec miel et puis q̃ on y mesle le vin et face clare et doit on mettre en vingt liures de vin vne liure de catapuce/⁊ ainsi du surplus a ce pois. Et aussi peult on prẽdre catapuce en brouet de chair ou en potaiges et autres viandes et vault aux sains ⁊ aux malades. Girard dit que catapuce est moult laxatiue ⁊ q̃lle purge dessus et dessoubz a grant labour et angoisse/ et pource on ne la doit donner a personne sil ne vomist legieremẽt ⁊ se la matiere nest digeree ⁊ ne se doit point dõner a personne q̃ ait foible estomac ⁊ foibles entrailles: Car elle destourneroit tout ⁊ ne la doit on point dõner se elle nest destrẽpee affin q̃ elle ne demeure trop en lestomac et ne doit on point dormir ne reposer apres cõme des autres medicines pour vomir. Lusage de catapuce est de accuer les autres medicines en y mettant dix ou douze noyaulx auec la medicine/et si dit q̃ on les peult donner par eulx broyez ⁊ destrẽpez deaue chaulde et de vin: car ilz purgẽt principalemẽt le fleume et visqueuses humeurs/et p especial de lestomac et des entrailles/ ⁊ pource on ne les peult dõner aux coleriq̃s ⁊ aux cardiaques a douleurs de boyaulx et a artetiq̃s ⁊ a fieure cotidiẽne de fleume voirrin ou naturel. Diascorides dit q̃ on en doit dõner de cinq a neuf grais ⁊ se lestomac est fort on les peult donner entiers / et se il est foible on les doit broyer. Et si dit q̃ se les fueilles de catapuce sont cuytes auec poulles ou choulx ou autres viãdes elles laschẽt le fleume ⁊ la cole.

¶ De cretan autremẽt dit ris marin.
Chapitre.xxxix.

Cretan cest a dire ris marin/est chault ⁊ sec en trois degrez/cest vne herbe q̃ croist en lieux pres de mer et a vertu tresdiuretique pour la subtilite de sa substance. Contre stranguríe et vice de pierre et passion de boyaulx on prendra de ceste herbe en grant quãtite ⁊ sera boulue en eaue salee en vin ⁊ en huylle et que le malade soit assis en celle eaue iusq̃s au nombril/⁊ se len ne peult pas auoir assez grant quãtite de cretan on fera emplastre dicelle herbe sur les lieux douloureux. Et q̃ mangeue de ceste herbe ou le vin de sa decoction elle faict vriner.

¶ De celidoyne. Chap.xl.

Celidoyne est chaulde et seiche en quatre degrez et en est de deux manieres dont lune est indique et si est de la plus grant vertu et a la racine iaulne

et lautre est la commune que len treuue en noz parties et est de mendre vertu. Mais toutesuoyes mect on lung pour lautre. Et quant on la treuue en receptes on doit mettre la racine et non pas lherbe. Elle a vertu de dissouldre/de cōsumer & dattraire. Contre douleur de dentz de froide cause on mettra la racine vng peu cassee entre les dēs & vng ail mis dessus. Pour purger le chef et la luette de froides humeurs on cuyra la racine en vin et sera mise soubz le pacient lequel en receuera la fumee par la bouche et puis fera gargarisme dicelluy vin et ce purgera le chef et seichera la luette. Plinius dit que les yeulx darondes quāt ilz sont creuez ou arrachez sont remis en leur estat pour le ius de celidoine.

¶ De coriandre Chap. xli.

Coriandre est vne herbe commune et est chaulde et seiche au second degre. La semence doit estre mise en medicine et la peult on garder par deux ans. Elle a vertu de cōforter par son odeur aromatique/et si vault a la douleur de lestomac de ventosite. La semence mise en viandes & le vin de la decoction pour boire. La pouldre de la semence de coriandre gettee sur chair luy donne saueur. ysidore dit que la semence dōnee en vin doulx rend les hommes enclins a luxure. Mais on se doit garder den donner trop: car elle engendreroit trop grāt fureur et feroit yssir hors du sens / lherbe a tout la semence est venimeuse aux chiens & les tue et occist se ilz en vsent souuent.

¶ De la grant consoulde. Chap. xlii.

Consoulde la grant/ cest a dire simphicum est de froide et de seiche complexion: mais la racine propremēt il en est medicinable. Elle a vertu de restraīdre grosse substāce. On la peult bien garder par cinq ans. La pouldre dicelle donnee en viande vault contre flux de sang de tēps de femme & cōtre le flux de ventre/& faict vne estuue dicelle herbe faicte ou de la pouldre mise par dessoubz.

¶ De diptanne. Chap. xliii.

Diptan qui autrement est nommee fraxinella pource quelle a fueilles telles comme fresne est chault et sec en quatre degrez. Cest la racine dune herbe qui est ainsi nommee que len treuue en lieux pierreux & especiallement secs. Elle a vertu de dissouldre & de cōsumer et attraire venin. Contre morsure de bestes venimeuses lherbe ou la racine broyee soit mise dessus et q̄ len boyue le ius auec vin. Aussi la pouldre de diptan auec ius de mente confit y vault qui la mect dessus et q̄ en boit. ysidore dit quil est de si grāt vertu que il sache et tire le fer hors du corps et le boute hors/ et pource les bestes sauuages quant elles sont ferues de flesches mangeuent de lherbe/et par ce les font saillir hors.

¶ De endiue. Chap. xliiii.

Endiue est autrement appellee scariola ou laictue aigre. Elle est froide et seiche en deux degrez. La semence et les fueilles sont tresbonnes en medicine/& aussi sont les fueilles tresbōnes en viande: mais la racine na poīt de vertu. Les fueilles vertes sont de grāt vertu et nont point les seiches de force. Elle a vertu de conforter et de alterer/& pource elle vault contre opilation du foye et de la rate de cause colerique. Contre tiercaine simple et double et iaulnice et chaleur de foye et chauldes apostumes elle vault cuyte et crue q̄ la mangeue. A ce aussi vault sirop faict de sa decoction & succre. Le ius ou sirop auec reubarbe y valent donnez le quatriesme ou le sixiesme iour quant la matiere est digeree/et aussi faict lherbe cassee & mise sur le foye/& aussi le ius epithime y vault. Et qui naura lherbe quil cuyse la semence broyee en eaue et puis mise sur le foye. Albert dit q̄ eaue dendiue auec ceruse et vin aigre est merueilleux epithime pour refroidir tout ce que len veult.

¶ Des espinoches. Chap.xlv.

Espinoches sont semees a prouffit en septembre et octobre pour yuer et pour caresme ensuyuāt/ et pour les moys dauril & de may. Et pour leste on les semera en decembre/ianuier/feurier & mars/et les peult on semer en aires toutes seules & auec autres herbes en terre grasse et bien labouree. Se en les cueillant on taille a vne fois la moytie de la tige et a vne autre fois lautre moytie elles dureront bien longuement et a prouffit. Elles sont froides et moistes en la fin du premier degre. Elles tiennent le ventre moiste et vallent a la douleur de la gueulle qui vient de sang et de cole rouge/et si vallent mieulx a lestomac que arroches.

¶ De enule. Chapitre.xlvi.

Enule nest point semee pource quelle ne faict point de semence: mais on plante la couronne toute ou la plus grant partie en terre grasse et en parfond et lestraint on bien fort/ et est chaulde en trois degrez/ et moiste en vng. Il en est de deux manieres/lune est ortulaine de iardin & lautre cāpane de chāps. La cāpane est de plus grāt vertu en la racine. On cueille la racine au cōmencement deste/& la seiche len au soleil quelle ne soit corrompue par humeur. On mect la racine en medicine/ et la peult on garder par deux ans ou par trois/elle a vertu de adoulcir et de nectoyer/ et pource elle vault contre nerfz indignez de froidure et cōtre la douleur des parties espirituelles de froide cause vault le vin de sa decoction selon le ver q̄ dit: Enula cāpana reddit precordia sana. Enule cāpane rend les parties dentour le cueur saines. Cōtre douleur destomac de froide cause & contre ventosite/et cōtre froide toux on dōnera le vin de la decoction de enule. La pouldre de enule auec pouldre de canelle dissoult la ventosite des parties espirituelles aux parties de delyee complexion. Lherbe toute cuyte en vin et buylle ēplastree sur la douleur des boyaulx colerique & strāgurie la dissoult et cure. Cōtre froit asme on donnera farine dorge en laquelle sera cuyte pouldre de enule/ et si deuons scauoir que en ceste herbe de enule est la vertu rubificatiue/ et aussi est la derniere abstersion.

¶ De esclaire. Chap.xlvii.

Esclaire autremēt sclarea est semee en decēbre/ianuier/feurier et mars/et demande telle terre cōme les autres herbes cōmunes. Cest vne tresbōne herbe & perpetuelle. Car depuis quelle est trāsplantee en ordre cōme oignons & quelle a faict semēce et que on la cueille meure se on la trēche par trois ou quatre doidz sur terre elle reuient tresbelle en automne/et qui ne trenche la tige elle seiche/ et neantmoins elle rebourionne en septembre ou en leste ensuyuant comme fenoil/et si vient tresbien en lumbre.

¶ De epatique. Chap.xlviii.

Epatique cest a dire ficatelle est froide et seiche au premier degre. Cest vne herbe q̄ croist en lieux de eaue/ & par especial ou il y a pierres & a moult de fueilles q̄ se tiennent a la terre et aux pierres. Elle a vertu diuretique pour sa subtille substāce & refroide et vault a opilation de foye & de rate qui viēt de cause chaulde. Leaue de sa decoction vault cōtre chaleur de foye & cōtre iaulnice et pource est elle appellee epatique. Le sirop faict de leaue de sa decoction et q̄ en la fin dicelle decoction que len y adiouste reubarbe auec/ il est tresbon contre iaulnice.

¶ De escalongne Chap.xlix.

Escalongne doit estre plantee en Feurier comme aulx par soy ou en aires et aussi auec autres herbes en leurs aires et faict chascune moult de filles/ par especial se la terre est bien grasse ou on les plante. On dit que se len faict troux en oignons & que len y boute des aguillons de

lail et quilz soyent ainsi plantez en terre ilz deuiendront esclalongnes. Esclalongnes sont de la nature des oignons : mais elles sont moins moistes. Elles confortent lappetit et amendent la malice des viandes venimeuses. Elles nuysent aux yeulx et font douleur en teste ⁊ si font puir la bouche et ne sont pas bonnes a gens chaulx/mais on les peult bien manger auec grasse chair/car elles y perdent leur malice.

De eruque. Chapitre.l.

Eruq̃ est chaulde et seiche au quart degre/et en est de deux manieres. Lune est frāche et lautre sauuage. La franche et de la bourache est de greigneur vertu que la sauuage. Les semēces sont principallement bōnes pour medicine ⁊ puis les fueilles apres. Elle a vertu cōsumptiue et esmouuant a luxure. Qui la prent cuyte auec la chair elle vault a luxure/a stranguirie/a dissintere et a paralisie. Et qui la cuyt en vin et lemplastre sur les reins elle esmeult a luxure/et qui la mect sur le pēnil elle faict bien vriner. La semēce de eruque par especial de la sauuage faict leuer le membre de lhomme et lesmeult.

Du fenoil. Chapitre.li.

Fenoil est seme en decēbre/Jāuier et feurier et se transplante en tout tēps. Il est chault et sec et a vertu diuretique ⁊ attenuist toute grosse ventosite. Qui la mangeue apres disner il vault cōtre ameres toutes qui viennent de indigestion et a vertu en ce pour sa subtille substāce ⁊ ses qualitez. La semēce ⁊ lherbe ⁊ les escorces des racines valent en medicine. On cueille la semence au commencement dautomne et se peult garder par trois ans. Et les escorces des racines sont cueillies au commencement de printemps et les peult on garder demy an. Leaue de sa decoction vault cōtre opilation de foye et de rate contre strāgurie/dissintere ⁊ le vice de la pierre de froide humeur. Le fenoil cuyt et mange vault a ces choses. Leaue ou vin ou il est cuyt oste la douleur de lestomac de froide cause ou de ventosite et cōforte la digestion et tel faict la pouldre de la semence. Contre le drap de la taye des yeulx et la māgue on mettra le ius de la racine de fenoil au soleil en vng vaissel darain ꝑ lespace de .xv. iours ⁊ puis on en mettra es yeulx par maniere de colire. Cōtre la mangue des yeulx est certain experiment. On confira aloes auec ius de fenoil tresbien et puis sera mis au soleil en vng vaissel darain par quinze iours et puis apres on le mettra es yeulx par maniere de colire.

De flamula. Chap.liii.

Flamula est chaulde ⁊ seiche en quatre degrez : et est dicte flamula pource q̃ elle a vertu ardant et enflambant et est semblable en fueilles et en fleurs a vne herbe nōmee vidalbe/mais elle a les fleurs azurines. Quant elle est verte elle est de grant vertu/⁊ quāt elle est seiche elle est de petite ou de nulle value. Pour faire vng cautere sans feu on cassera flamula et la broyera len et puis soit mis sur le lieu et y soit laisse par vng iour et il trouuera le cuyr ars/et apres sera appareille comme il appartiēt a cirurgiē. Quāt on vouldra rōpre vne apostume meure ou il y a boe ⁊ la teste en est dure on brisera ⁊ pilera len flamula auec huyle ⁊ le mettra len dessus/⁊ y mect on lhuyle affin que flamula ne seiche trop.

De fumeterre. Chap.liiii.

Fumeterre est vne herbe commune/et est ainsi appellee pource quelle est engendree de la grosse fumosite de terre. Elle est chaulde au premier degre et seiche au second/et est de grant vertu verte et seiche/et purge principallement la melencolie et apres le fleume sale et puis la cole arse/et si est diuretique. Contre rongne prenez deux onces du ius de fumeterre ⁊ y adioustez du succre ⁊ en faictes sirop et le don

nez en eaue chaulde ou q̃ len y adiouste se-mence de fenoil ⁊ en faict on vng oignemẽt tel. Prenez huylle de noix ⁊ y mettez poul-dre de suye de cheminee bien deliee ⁊ la con-fisez en y adioustant vin aigre et ius de fu-meterre plus q̃ des autres choses et en soit oingt le pacient au baing ou en lestuue ou incõtinent apres ⁊ est tresbon oignemẽt. Et notez q̃ se len donne trois fois la sepmaine le ius cõme dit est il purge tresbien les hu-meurs dõt vient la rongne. Item lherbe de fumeterre cuyte en vin et puis mise sur le lieu podagre y ayde moult grandement.

¶ De fenugrec. Chapitre.lv.

Fenugrec est chault et sec et a la substance glueuse et pource il a vertu de meurir et lascher apo-stumes ⁊ amolier par dehors et meurir par dedãs. La farine de fenugrec a-uecques vng moyeu doeuf bien meslez mis sur lapostume si la meure et attenuist. Et qui la confit auec terebentine elle la meure et rompt. Lherbe aussi cuyte en huylle si meure bien. Pour les apostumes des par-ties espirituelles/la farine de fenugrec mi-se en vng sachet et cuyte en eaue auec gui-mauue vauldra se on la mect dessus. Pour apostume de lestomac et des boyaulx on fera tourtelles de fenugrec cuyt en leaue et puis le mettra len dessus.

¶ De gramen autrement dit herbe commune.

Chapitre.lvi.

Gramen est proprement herbe de preaulx ⁊ est de vertu stipti-que ⁊ est cõglutinãt les playes et restraignãt le ventre et gue-rist playes es reins et la vessie/et adoulcist la douleur de la rate / et qui boit du ius il tue les vers du corps / et a ceste propriete. Les chiens cõgnoissent ceste herbe ⁊ la mã-geuent quant ilz se veulent purger/ sicom-me dit Plinius.

¶ De gralengue. Chapitre.lvii.

Gralanguẽ est de telle nature que elle engresse terre quãt on la retourne de-dãs tãdis q̃lle est verte/ ⁊ dit on q̃ sa semence donnee a manger aux gelines leur faict auoir des oeufz merueilleusement.

¶ De gencianne. Chap.lviii.

Gẽciãne est la racine dune her-be ainsi appellee : mais la raci-ne seulemẽt en est medicinable. On la cueille en la fin de prin-temps ⁊ la peult on garder seiche par trois ans. Elle naist le plus souuent es montai-gnes ⁊ es lieux q̃ sont vmbrages ⁊ moistes. Elle est chaulde et seiche en deux degrez. Elle a vertu de dissouldre/ consumer et ou-urir ⁊ est diuretique. Cõtre ancien asme. La pouldre auec vin ⁊ eaue dorge vault moult. Le ius dicelle nectoye et torche morphee et guerist playes ⁊ grosse rõgne ⁊ corrosiue/et aussi quãt on la boit elle ayde moult a cel-luy q̃ est cheu de hault ⁊ est fort casse ⁊ frois-se/ et si est la derniere medicine contre mor-sure de scorpion et de vers enuenimez et de chien enrage q̃ en boit deux onces auec vin.

¶ De gariofilee. Chap.lix.

Gariofilee est semblable aux nou-uelles fueilles de ronce de buysson ou a ces bourions naissans ensem-ble. La racine est moult redolent ⁊ les fueil-les sont chauldes ⁊ seiches en trois degrez. La verte est de plus grant vertu q̃ la seiche et la peult on bien garder vng an. Elle a vertu dissolutiue/cõsumptiue ⁊ aperitiue/⁊ est appellee gariofilee pource quelle a odeur semblable a cloux de girofle en la saueur/ en vertu et en leffect. Cõtre cardiaque pas-sion qui la cuyt en eaue de mer ⁊ huylle ⁊ la met dessus la partie deuant ⁊ derriere elle y vault moult. Le vin de la decoction de la racine vault a conforter la digestion et la douleur de lestomac et des boyaulx de ma-ladie de froide cause ou de ventosite.

¶ Des genitelles de goupil.

Chapitre.lx.

G Enitelles de goupil est vne herbe bõne et doulce au goust qui la mangeue ou boit auec vin elle esmeult a luxure et si ayde moult grandement/et est ainsi cõme vne espece de satirie ou dyassatirie.

¶ Des genitelles de chien.
Chapitre.lxvi.


Enitelles de chien est vne autre espece de satirie et est en fueille et en souche semblable a genitelles de goupil/et est la racine de deux manieres: car elle a vng motel dessus et lautre dessoubz/et est lung mol et lautre plain et en celluy est la superflue humidite. Et se lhõme auãt ce que il aille a femme en prent le plus grãt et la femme concoit cest cõmunement vng filz: et se la femme prent le petit et puis cõcoit ce sera vne fille:car on dit que le grant croist le pouoir de loeuure et que le petit le retrenche et pource lung empesche loeuure de lautre. Et dit Albertus ce que dit est en son liure des plantes.

¶ De hymnule. Chapitre.lxvii.


ymnule est vne herbe nõmee en latin hymnulus idest lētigo: sa fleur pour sa seicheresse peult estre gardee p moult long temps en sa vertu & tant q̃ la cõmune oppinion est q̃lle ne pourrist poīt & est de ague odeur & de forte/et est chaulde & seiche & si dissoult viscositez & les trēche/& aussi garde de pourriture les liqueurs auec qui elle est meslee.

¶ De hyebles. Chap.lxviii.


yeble est chaulde et seiche en trois degrez. Les escorces des racines et les turiōs appartiēnent principalemēt en medicine. Les escorces des racines sont cueillies en printēps & les seiche len au soleil & peuent estre gardez vng an. Les escorces des racines & les turions appartiennent principalement en medicine. Elles ont vertu dissolutiue/cõsumptiue et purgatiue de fleume & de humeurs visqueuses/quant on en dõne le ius il purge par dessus et par dessoubz en attrayant angoisse/& pource on ne le doit dõner se la matiere nest auãt digeree & le tēps prepare a flux sicõme len faict es autres medicines vomitiues. Elles valent a fieures cotidiannes et de long temps a tiercaines de cole citrine. Elles ostēt lopilation du foye et iaulnice et colique douleur de boyaulx et leaue des lentofleumatiques elles mettent hors qui en vse. On en vse en dõnant le ius par soy ou que en la decoction on destrempe autres medicines laxatiues ou quon y adiouste sirop ou oximel laxatif ou quon le cuyse auec miel iusques a la consumption du ius. Cõtre enfleure des extremitez et contre artetique et lentoflomence on fera vng baing deaue salee et de la decoction des racines de hyebles & des turions de lherbe ou de lherbe toute.

¶ De iusquiame autrement dicte hennebanne. Chap.lxix.


Usquiame autrement dicte hennebanne est froide au tiers degre/cest la semēce dune herbe q̃ est appellee cassilago ou dēt cheualine/& est de trois diuersitez. Lune est blãche/lautre rouge & lautre noire. La blanche et la rouge cõuiēnent en medicine/mais la noire est mortelle. Et deuõs scauoir q̃ se len doit prēdre hennebãne par la bouche & mettre en son corps on doit prēdre la semēce/et se on la doit prēdre par dehors on doit prēdre lherbe/mais la semēce est de plus grāt vertu. Elle a vertu amotoique cest a dire apportant sommeil & faisant dormir & si est cōstrictiue et mortificatiue. Pour faire dormir en fieure ague on fera vne decoction de son herbe & sen lauera & estuuera len entour le fronc & les tēples & aussi les piedz & puis on fera tel emplastre. On prendra la semēce de hennebanne & en fera len pouldre tressubtille & la meslera len auec aubins doeufz et le laict de femme nourrissant vne fille et vng peu de vin aigre et la boutera len au fronc et aux temples. Pour restraindre les

lermes est bon ce mesme emplastre. Contre dissintere on fera emplastre dicelle herbe et le mettra len dessus/ car il cure la douleur ꝛ cōtre douleur des dentz on mettra la semēce sur les charbons ardans et le pacient en receura la fumee par la bouche ꝛ puis la mettra sur leaue ꝛ il semblera que ce soyēt ainsi comme vers qui nagent par dessus. Et la semence mise sur la dent doulant de cause chaulde oste la douleur/ et peult on garder ceste semence par dix ans.

¶ De iarrus autrement dit barbaron. Chapitre.lxv.

Iarrus autrement dicte barbaron au pied de veau est chault et sec au secōd degre. On le treuue en lieux secs et moistes/ en montaignes et en terres plaines en yuer et en este. Il a grant vertu selon les fueilles ꝛ encores plus grās es racines/ ꝛ tresgrans es grappes ꝛ es torques que len y trenche et cueille et les seiche len. Il a vertu dissolutiue/ relaxatiue et attenuant. Contre lenfleure des oreilles on cuyra celle herbe auec ces torques en vin et en huylle et y adioustera len du cōmin ꝛ en fera len emplastre ꝛ sera mis sur loreille. Cōtre froides apostumes lherbe ꝛ les troques et vieilz oingt et gresse dours soyēt tresbien broyez et meslez et puis on les chauffera en vng test et les mettra len dessus ꝛ elles gueriront. Contre escrouelles nouuelles on broyera lherbe et y meslera on vieilz oingt et squille ou oingt dours qui en pourra auoir et les mettra len dessus et elles seront gueries se elles sont nouuelles. Pour escurer la face et asubtilier le cuyr et le faire delie/ on fera pouldre de troques seiches et la confira len auec eaue rose ꝛ mettra len tout au soleil iusques a tant que leaue soit toute beue ꝛ soit faict ainsi trois ou quatre fois ou plus/ et de celle pouldre auec eaue rose tant seulement on frotera sa face ꝛ elle deuiēdra plus pure et plus belle que de ceruse. Item la seule pouldre si ronge la chair superflue.

¶ Du lys. Chapitre.lxvi.



Le lys est plāte au moys doctobre ꝛ de nouēbre en terre grasse ꝛ bien remuee: car on prēt les oignōs ou les cosses vertes ou seiches et les met on loing lune de lautre p vng espan ou par vng pied q̄ vault mieulx ainsi que on fait les aulx. Aristote dit q̄ qui prēt la haste du lys auāt ql soit ouuert en fleur ou en semēce ꝛ le boute en terre p telle maniere que loignon nen soit point arrache et q̄ len couure la haste de terre elle gectera dedās vng peu de iours en chascū neu vng petit oignō cōme vne de ses cosses. Le lys est chault et moiste et en est de deux manieres. Lung est franc ꝛ lautre sauuage/ et est le sauuage de deux manieres/ car lung porte la fleur de couleur de pourpre/ ꝛ est celluy le plus vertueux/ ꝛ lautre porte fleur iaulne. Celluy q̄ est frāc broye auec vieil oingt ou auecques huylle et cuyt et mis sur apostume froide si la meurist. Cōtre la durte de la rate la racine de lys en grāt quātite auec brāque vrsine ꝛ la racine de euiscus soyēt mis en vin ꝛ huylle p dix iours et puis coulez/ et en telle couleure q̄ on mette cire ꝛ huylle ꝛ q̄ on face oignemēt pour coulourer la face. Prenez les torques de la racine du lys sauuage ꝛ aigre ꝛ les seichez ꝛ en faictes pouldre ꝛ la destrēpez auec eaue rose et la seichez/ et le faictes ainsi trois ou quatre fois ou plus/ et puis frotez vostre face de celle pouldre auec eaue rose et en ce faisāt on ostera les frōces ꝛ nettoyera len la face. Dyascorides dit que les fueilles du lys cuytes vallent cōtre arsure q̄ les met dessus/ et aussi faict la racine de lys broyee auec huylle et mise dessus: car elle a vertu adoulcissant et purge le temps aux fēmes car elle ouure ꝛ si restrainct lenfleure: et pour ce vault contre apostumes et vētositez q̄ y met dessus souuēt de la racine broyee auec huylle. Plinius dit q̄ oignons de lys auec vin guerissent coups de serpens et le mal venant des champignons ꝛ le ve-

nin qui en vient. Qui les cuyt en vin et en huylle ilz dissoluent les cloux des piedz et les neux ⁊ si rendent les cheueulx et peulx perdus par arsure. Et qui les cuyt en vin et auec du miel ilz aydent es veines trenchees Les fueilles cuytes en vin guerissent playes Len faict des fleurs eaue ⁊ huylle qui vault ainsi comme des roses et sont de telle vertu comme eaue et huylle rosat.

¶ De langue de chien. Chap. lxvii.

Langue de chien est chaulde et moiste au premier degre: elle a petites fueilles et agues et semblables a langue de chien et est de grans vertus quant elle est verte et de nulle puissance quant elle est seiche. Elle a vertu de esmouuoir a luxure ⁊ de donner humeur. Qui cuyst ceste herbe auec chair ou la confist auec huylle ou auec gresses ou sang elle esmeult ⁊ semont luxure. Quant elle est cuyte et on y adiouste du succre elle vault a ceulx qui sont cosommez et degastez de chair. Contre seicheresse de pis vault leaue de sa decoction: mais que on y adiouste du diadragant y vault moult.

¶ De lapace et parelle.
Chap. lxviii.

Lapace cest a dire aceteuse ou ramese elle est chaulde ⁊ seiche au tiers degre/et au second selon Auicenne. Il est trois manieres de lapace. Lague qui a les fueilles agues est la meilleur et la plus vertueuse/ et la frâche qui a fueilles larges est plus conuenable a vser/ et si en y a vne autre q̃ a fueilles rodes / celle a vertu de dissouldre/de relaxer/ de ouurir ⁊ de attenuir. Cotre rogne le ius de lapace ague ⁊ huylle mustelin ⁊ poix clere soyet boullues ensêble et puis coulees / et en la couleure que on y adiouste pouldre de tartaire ⁊ de suye de cheminee ⁊ ce sera tresbon oignement pour rognes. Auicene dit q̃ la racine cuyte en vin aigre est bone cotre rogne vlcereuse ⁊ grosse ⁊ orde/⁊ aussi a gratelles ⁊ dertres/⁊ sa decoction en eaue chaulde vault cotre gratelle ⁊ mâgeure/⁊ aussi est elle tresbone en baing. Contre orde rongne grosse et grasse on fera vne decoction du ius de lapace ⁊ de pouldre dorpin. Pour meurir apostumes/lapace ro de broyee et cuyte en huylle ou auec saing doulx soit mise dessus/ pour les rompre soit mise dessus lapace ague en la maniere q̃ dit est. Contre stranguríe ⁊ dissintere on cuira lapace en vin et huylle et la mettra len sur la penilliere et elle fera vriner en grât quâtite. Leaue et le vin de sa decoction dissoluêt lopilation du foye et de la rate. Contre escroelles nouuelles on fera emplastre de lapace ague ⁊ de saing doulx meslez ⁊ broyez ensemble. Contre vers du ventre le ius en est bon prins auec miel. Contre fleume abondant en cerueau on gectera le ius de lapace auec ius de mente en petite quâtite en air chault ou en baing. Lapace cuite ou crue vault au rongneux sil en mangeue.

¶ Des laictues. Chapitre. lxix.

Laictues peuêt estre semees ⁊ trâsplantees presque tous le têps de lan en terre grasse ⁊ bien remuee/et les peult on semer p elles ⁊ auec autres herbes. Et celles q̃ serôt semees en autône si pourrôt bien estre replantees en decêbre entour les aires des autres herbes q̃ len seme pour lors/car elles ne craignent point la gelee aincois en sont enforcees ⁊ serôt bônes apres liuer iusques a tât quelles serôt semêce auec les autres gerbes. Mais celles q̃ sont de la nature des petites ne sont point transplantees: mais les grandes q̃ on appelle romaines qui ont blanche semêce doiuent estre transplantees affin quelles croissent ⁊ deuiênent doulces/et leur ayde grandement q̃ les arrouse par temps sec. La laictue est froide et moiste attrempeement/ et pource elle est la meilleure de toutes les autres herbes et la plus attrempee. Les autres dient quelle est chaulde et q̃lle est pource tresattrêpee. Elle engendre bon sang et faict auoir aux femmes assez laict ⁊ largement vriner ⁊ estaint

la cole & rafreschist le sang bouillant & faict dormir. Elle vault cõtre chaulde apostume qui en faict emplastre sur le chef elle oste la douleur de la teste venant de cole rouge ou de sang: mais q̃ la veult manger elle vault mieulx cuyte q̃ crue pource que son laict est appetisse p la chaleur du feu/ parquoy elle faisoit dormir: mais toutesfois elle est bõne aux colleriques tãt cuyte cõme crue. Elle est en sa ieunesse plus prouffitable pour lestomac et pour accroistre le laict aux femmes/ et plus aydable a la semence des hommes/ mais quant elle est rendurcie et na pas habondance de laict son humeur est appetissee et deuient sa saueur amere & est appetitiue: mais toutesfois elle engendre tresmauuais sang/et pource elle nuist a ceulx q̃ en vsent acoustumeement: car elle obscurcist la veue et corrõpt la matiere de generation en lhõme / mais tant quelle est encore tendre elle est bonne cuyte et crue a ceulx q̃ sont en fieure. Qui la cuist en vin aigre et y mect du saffren elle guerist de lopilation de rate et de foye. Pour faire dormir on confira la semẽce de laictue en laict de femme q̃ ait porte fille et en aulbins doeufz et en fera len emplastre sur les temples. La pouldre auec laict faict dormir / et aussi a ceulx q̃ sont en fieure q̃ leur dõne auec eaue chaulde. Contre chaulde apostume on la confira auec huylle rosat et puis soit emplastre dessus elle la destruira. ¶ Item lemplastre faict des fueilles ayde a ceulx q̃ ont vne maladie appellee herisipila. ¶ Item la semence dõnee en bruuage ayde hastiuemẽt a ceulx qui seuffrent souuent pollutions. Il est vne maniere de laictues aigres q̃ ont plus longues & plus estroictes fueilles plus deliees plus aspres & moins vertes q̃ les autres/ & sont plus ameres et ont plus de chaleur et plus de seicheresse que les frãches. Plinius dit quil est vne maniere de laictue q̃ croist de terre sans semer q̃ len appelle caprine/et qui la gecteroit en la mer les poissons enuiron mourroient tantost. Et si est vne autre maniere de laictue dautre espece q̃ naist aux chãps. Qui en broye les fueilles auec boullie elles aydẽt aux entrailles. Et lappellent les grecz yleon et selon les autres ysopon. Et si en est encores vne autre qui croist parmy boys q̃lz appellent scaupum de laq̃lle les fueilles broyees auec boullie vallent a playes et restraignent le sang et guerissent de pourriture les playes pourries. Il est vne autre maniere de laictue q̃ a rõdes fueilles et courtes q̃ plusieurs appellent haria ou herria/de laquelle les octoirs tirent le ius en frotant lherbe & en torchant leurs yeulx/et par ce esclarcissent leur veue quãt ilz sont vieilz et pleins de tenebres et obscurcis par vieillesse / et guerist le ius de ceste herbe de toutes les maladies des yeulx/et par especial quant on les mesle auec le laict de femmes. Il vault aussi a morsure de serpens et a poinctures descorpiõs se on le mect auec vin ou se on le boit/et se les fueilles broyees sont emplastrez dessus la playe elle oste & boute hors toute enfleure.

¶ De lentisque. Chapitre.xxx.

Lentisque est vne herbe de seiche et chaulde complexion. Elle a vertu de restraindre et de cõsolider cõtre le flux des femmes/et contre dissintere et vomissemẽs de foibles vertus retẽtiues. On cuira petis faisseaulx q̃ seront faictz dicelle auec les fueilles en vin aigre & serõt emplastrez sur la pennilliere & sur les reins/et aux vomissemens sur la fourchette de la poictrine. Vng autre remede/on prendra les tendrõs de lentisque & les mettra len bouillir en vin aigre iusques a la consumption dudit vin aigre / et puis apres len les seichera et les mettra len en pouldre et puis prendra len dicelle pouldre en viande et bruuages et vault aux autres choses dessusdictes. Contre la rõgne de la verge de lhõme et lescorcheure la pouldre faicte des fueilles sur vne tuylle chaulde seiches & bien mises en poul-

dre degastent la rõgne ⁊ lordure de la verge: mais on ne le doit poīt mettre iusques a tāt ql y ait ordure. Cōtre rõgne ⁊ ordure de bouche et de lāgue ⁊ de baulieures en fieure ague on cuira en vin aigre les fueilles de lentisque ⁊ en fera le pacient gargarisme.

¶ De laureole. Chap.lxxi.

Laureole est vne herbe moult laxatiue et est chaulde et seiche au quatriesme degre. Le fruict et semēce est rond ⁊ est sur le roux a la quātite de poiure que len dit cocogridium ou coconidium qui est encores plus laxatif que nest laureole: mais toutesfois elle est moult laxatiue et purge le fleume ⁊ humeurs visqueuses et premierement des parties loingtaines et des ioinctures des membres/ ⁊ apres elle purge la melencolie / et pource elle vault aux sciatiques/ artetiques et podagres. ¶ Item cōtre appoplexie ⁊ paralisie on en doit vser auec autres medicines en oximel de iuliā. Et aux autres medicines on le dōne aussi en autres decoctions: mais on ne la donne point seule pource quelle escorcheroit les entrailles: car elle est trop ague de sa ꝓpre nature. Mais toutesfois se nous en voulons vser par soy nous en deuons donner la decoction ⁊ y adiouster gomme de arabic ⁊ mastic affin que sa malice soit reprimee/ ⁊ ne la doit on point donner fors a ceulx qui sont fors a lascher et qui ont le ventre charnu et les entrailles aussi. Et de telle vertu est sa semence.

¶ De lape. Chapitre.lxxii.

Lape est vne herbe qui a bons boutons et qui se tiennent fort aux robes. Il en est plusieurs especes et sont tous medicinables. Plinius dit q̄ elles valent contre poinctures descorpions: car escorpiōs ne peuēt ferir personne qui sen oingt de son ius. La decoction de sa racine conferme les dens qui la tient tiede en sa bouche / la semence guerist moult de vices de lestomac et prouffite a ceulx q̄ crachent sang ⁊ si vault cōtre dissintere pource que sa racine prinse auec vin arreste et les fueilles auec sel laschent.

¶ De leuesche. Chap.lxxiii.


Leuesche est chaulde et seiche au second degre. La semence est nōmee leuisticus leuesche. La semence et nōpas lherbe doit estre mise en medicines. Elle a vertu diuretiq̄ ⁊ aperitiue et extenuatiue/ ⁊ pource vault le vin de sa decoctiō cōtre opilatiō de foye ⁊ de rate: leaue de sa decoction vault contre douleur destomac et des entrailles/ et quāt elle est causee de ventositez ⁊ la pouldre dicelle auec pouldre de cōmin vault aux choses dessusdictes.

¶ De mellons. Chap.lxxiiii.

Mellons desirēt telle terre cōme sont citrules et concombres: mais ilz la veullent moins grasse et moins fumee affin quilz soyent plus fermes et plus sauoureux ⁊ plus tost meurs/ ⁊ aussi se veulent planter en tel tēps et en telle maniere/ et quant ilz sont nez on ne les ose arrouser. Les aucuns sont gros et les mangeue len meurs/ cest assauoir quant ilz commencent a souef flairer ⁊ estre iaulnes desquelz croissent ceulx qui ont les semences trespetites ⁊ ceulx icy sont les meilleurs de toutes les manieres de mellons. Les autres sont menus ⁊ verds ⁊ bien lōgs/ et ainsi cōme tournez et les appelle len melanguli et sont māgez verds comme citrulz et sont de telle saueur. Mais ilz sont moins froidz et sont plus digerables/ et pource dit on quilz sont meilleurs que les citrulz. Mellons sont froidz ⁊ moistes au second degre/ et ceulx q̄ sont doulx sont de attrempee froidure. Auicēne dit que la semence du mellon faict ainsi vomir comme racine de citrulz et de concombres/ ⁊ quant on vse de mellons ilz doyuent aller deuāt autres viādes affin quilz nengēdrent abhominatiō. Mais ysaac dit que quāt on a mange le mellon on doit aucunement attendre quil soit digere auāt que len prengne autre viande. Encore dit Aui-

cenne que le mellon est de tardiue digestion fors quant on mangeue auec luy ce qui est dedans luy et son nourrissement est plus droit et son humeur plus conuenable quil nest de citrulz ou de concobres:mais quant le mellon se corrompt en lestomac il engendre nature venimeuse et si couertist. Et pour ce conuient il que quant il griefue que on le extraye hastiuement. Et les choses qui y aydent apres ce que on les a mangees aux coleriques sont oxizacre grains de fenoil et mastic. Et pour les fleumatiques oximel/ gingembre confit ou gingembre seul/ou dyaciminum et boiuent vin pur. La semence de mellons nectoye et faict vriner et nectoye les reins et la vessie de grauelle et de pierre.

¶ De melilot. Chap.lxxv.

Melilot est chaulde et seiche au premier degre. Cest vne herbe dont la semence est ainsi nomee et aussi lappelle len la couronnee du roy pource quelle est formee en la maniere du demy cercle. La semence et les escorces tant seulement entrent en medicine: car la semence est si trespetite et si tenant a lescorce que a grant peine la peult on desseurer. Elle a vertu de conforter pour sa souefue odeur et si est diuretique pour sa subtille substance. Le vin de sa decoction vault a conforter la digestion et oste les ventositez et ouure lopilation des reins et de la vessie/et la semence mise en brouet ou en viande les faict de bonne saueur et de bonne odeur.

¶ De mercure autrement linochitis. Chapitre.lxxvi.

Mercure cest a dire linochitis est froide et moiste au premier degre. Elle a visqueuse substance et pource elle seiche et attraict hors moult doulcement la cole du foye/de lestomac et des boyaulx/on donne le ius sans cuyre auec succre:car il diminue partie de sa vertu laxatiue.

¶ De maulue. Chap.lxxvii.



Maulue est froide et moiste au second degre/et en est de deux manieres. Lune est franche qui a plus subtile et plus froide humeur. Et lautre sauuage que len appelle maluenisque: et si y a vimaulue qui croist plus hault et est moins froide et moins moiste et si a la substace visqueuse. Cotre apostumes chauldes au comencemet on broyera les fueilles de maulue et les mettra len dessus pour meurir/et puis on les broyera auecques saing de porc fraiz et les mettra len sur vne tuille chaulde. Et aussi vault ce que dit est cotre la durte du foye et de la rate. Lestuue de ses fueilles et le baing de sa decoction vault a lauer les piedz de celluy qui est en fieure ague et font bien dormir. Maulue cuyte en potage lasche le vetre q en mageue et si est bone pour lascher le vetre quat on est en fieure et faict on de la decoction bon clistere. Vimaulue amolie plus et meure en fueilles et encore plus la racine broyee auec sain de porc vng peu chauffee: car elle meurist et amolist les dures apostumes/lherbe cuyte auec la racine tat longuemet q leaue soit gastee et q luy appere vne visquosite meure et amolie dures apostumes et les relaxe. Et de leaue q y adiouste cire et huylle on faict oignement qui a telle vertu. Leaue de la decoction de la semence vault contre seiche toux et donne confort a etiques. Aussi les semeces mises en vng sac et cuytes en huylle dissoluent la durete et nectoyent. ysidore et Plinius dient que se aucun se oingt de ius de maulue mesle auecques huylle il ne pourra estre blece de poincture de mousches/et si ne sentira en aucun de ses mebres oingt de ce que dit est aucunes poinctures de scorpions.

¶ De morelle autrement strigium ou solatrum. Chap.lxxviii.

Morelle strigium et solatrum est toute vne herbe et est froide et seiche/et aucunement diuretique quant elle

est verte. Elle est de grãt vertu en fueilles et en fleurs. Et quant elle est seiche elle est de nulle vertu/ ⁊ a vertu de refroidir contre opilation de rate et de foye / et par especial contre iaulnice quant la partie denhault est opilee cõtre lamer. On beuura le ius ⁊ fera len sirop de succre et du ius/ ou qui mieulx vault on donnera deux onces de ius auec cinq grains de reubarbe. Cõtre apostumes de lestomac/de entrailles ⁊ du foye on donnera son ius auec eaue dorge. Contre eschauffoison de foye. Une piece de toille soit mise ⁊ mouillee en son ius et mise dessus/et ainsi fera len sur chaulde podagre ou que lherbe soit broyee ⁊ mise souuent sur le lieu. Et vauldroit mieulx qui adiousteroit vin aigre auec le ius ou verius/ ou huylle rosat. Contre apostume chaulde au commencemẽt pour rebouter la matiere on broyera lherbe et sera mise dessus.

¶ De mente. Chap.xxix.

Mente est chaulde ⁊ seiche au second degre et en est de trois manieres. Lune est franche et proprement de iardin ⁊ ceste cõforte et eschauffe moyennement. Et si est vne mente q̃ est sauuage que len appelle mẽtastre laq̃lle eschauffe plus. Et si en est vne autre qui a plus longues/ plus larges et plus agues fueilles. Et est ceste appellee mente rõmaine ou sarrazine et lappelle len cõmunement lherbe saincte marie. Et est ceste plus diuretique que les autres. La mẽte frãche se multiplie et sault moult legierement de terre et tost monte hault/et qui en prent la tige et la couche en terre et la couure de terre elle se cõuertist en racines ⁊ faict nouuelles branches et vault mieulx ceste en viande q̃ en medicine / elle est de grant vertu et seiche et verte. On la doit seicher en lieu vmbrage ⁊ la garde len par vng an en grãt vertu. Elle a vertu de dissouldre et de consumer pour ses qualitez et de conforter par son odeur aromatique. Contre puantise de bouche ⁊ pourriture de gencines et de dentz on lauera la bouche et les gencines du vin aigre de la decoction de mẽte franche/et puis on les frotera bien de pouldre de mente. Pour rappeller lappetit et conforter quãt il est empesche de froides humeurs qui sont en la bouche de lestomac on fera vne saulce de vin aigre et de mente et dung peu de canelle ou de poiure. Contre vomissement qui vient de la vertu contentiue ou de froide cause. On cuyra mente en eaue salee ou de mer en vin aigre et mouillera len vne esponge dedãs ⁊ la mettra len sur lorifice de lestomac et mangera le pacient icelle mente. Cõtre sincope de foiblesse en fieure ou sans fieure/ ou de matiere ou dautre quelconque cause len broyera mente auecq̃s vin aigre ⁊ vng peu de vin se le paciẽt est sans fieure/ ⁊ se il est en fieure auec pur vin aigre sans vin / et que len mouille dedans pain rosty et q̃l y soit laisse iusques a tant quil soit moiste / et que on le ioingne a ses narilles et en frõte len ses baulieures/ ses gencines/ les dentz / les temples et les bras/et puis que le malade la masche et en aualle lhumeur. Contre le laict prins et coagule es mammelles on cuyra faisseletz de mente en vin ⁊ en huylle et seront emplastrez sur les mammelles. Et deuõs scauoir que quant on dõne aucune medicine contre venin/ on la doit donner auec ius de mente ou auec vin ou mẽte sera cuyte qui nauroit point le ius. Contre venin le seul ius de mente Rommaine ou le vin de sa decoction ou le ius confit auecques miel y vault / et aussi il vault contre opilation de rate et de foye ⁊ des parties dont vient lurine q̃ vient de froide humeur ou de chaulde / mais que len nait fieure. Le ius donne auecques miel occist les vers du ventre/ et qui en gette du ius es oreilles il tue les vers q̃ sont dedans. Qui en cuyt lherbe en vin ⁊ huylle ⁊ la met sur apostumes froides elle les dissoult. On cuyra mentastre/figues et sauge en vin/et donnera len au malade de froide toux le

vin a boire de celle decoction et la nourriture/ cest a dire lestuue qui en est faicte et sen frote et laue reschauffe la matris & la nettoye. Et qui faict vng sachet de la pouldre elle guerist le froid reume du chef / et peult on prendre mente rommaine pour franche.

De meu. Chap.lxxx.

MEu est chaulde & seiche au secōd degre. Cest vne herbe dont la semence a tel nom et vault grandement en medicine. On la peult garder par deux ans Elle a vertu diuretique pour sa subtile substance. Le vin ou leaue de sa decoction vault contre opilation de rate & de foye venant de froide cause & dissoult lempeschemēt de vriner. Leaue en vault en este et aux ieunes gens & le vin en lyuer et aux vieilles gens. La pouldre de meu auec semences de fenoil peult estre donnee en viandes et en bruuages. Elle exclud la ventosite de lestomac & des entrailles & si conforte la digestion.

De marube. Chap.lxxxi.

MArube est chaulde et seiche au tiers degre / on lappelle autrement praxe. Les fueilles en valent principallement en medecine et puis les escorces et apres la racine. On en garde lherbe bonne par vng an en lieu vmbrageux. Elle a vertu consumptiue et dissolutiue de ses qualitez et aussi de dissouldre & de ouurir de son amertume. Contre le vice du pis qui est appelle asma de froide cause & de humeur visqueuse on donnera dyaprassium & fera len vng electuaire dune partie de son ius et la quinte de miel escumme et le face len cuire iusques a tant ql soit espes & puis on y mettra pouldre de dargant & gomme arabic & requelice & sera tres bon cōtre le vice de la poictrine ou au moins que la pouldre en soit bien confite auec miel & que on adiouste pouldre de requelice. Cōtre la toux la decoction de luy vault auec figues seiches. Contre stranguirie et dissinterie on donnera le vin de sa decoction auec figues seiches et fera len vng emplastre de la propre herbe cuyte en vin et en huylle et la mettra len sur les reins et la pennilliere/ et aussi vault contre colique de froide cause. Contre emorroides enflees & courans on fera vne estuue du vin de sa decoction et eaue salee et puis on fera vng suppositoire de sa pouldre & de miel cōfit ēsemble/ ou len fera vne decoctiō de sa pouldre & de son ius auecques huylle muscellin et mouillera len dedans cotton/ & puis mettra len au mal. Cōtre vers on donnera la pouldre confite auec miel. Contre les vers des oreilles le ius en sera gette dedans. Contre le vice de la rate les escorces des racines serōt trempees par quinze iours en vin et en huylle et puis on fera de ce vne decoction et le coulera len/ et apres on adioustera en celle decoction cire & huylle et fera len oignement

De mandragore. Chap.lxxxii.

MAndragore est froide et seiche: mais la quātite nest point determinee des docteurs/ et en sont de deux especes le masle & la femelle: mais nous vsons bien de lune pour lautre indifferāment. Et sicōme Auicēne & les autres docteurs le dient/ la femelle est formee en forme de femme et le masle en forme dhomme: mais cest faulx Car seulemēt le masle a plus lōgues fueilles & la femelle les a plus larges: mais aucuns sont q̄ taillent telles figures pour deceuoir les femmes. Les escorces des racines conuiēnent seulemēt en medicine & puis les pommes/ & apres les fueilles. Lescorce de la racine cueillie est gardee en grāt vertu par quatre ans. Elle a vertu de restraindre & de refroidir/ et aussi faict dormir en fieures agues. Pour faire dormir on cōfira la pouldre de lescorce auec laict de fēme q̄ aura porte fille & aubin doeuf & sera mis sur le frōt & les tēples. Cōtre douleur de chef de chaulde cause on mettra sur les temples les fueilles broyees & les oindra len dhuylle de mandragore qui est ainsi appellee et faicte. On

prent les pommes de mandragore et sont broyees et les laisse len longuemēt en huylle cōmune et puis on les cuyt par aucun tēps/ et puis on les coule et celle coulure sera huylle de mādragore. Elle vault a faire dormir et a douleur de chef de chaulde cause qui en oingt le fronc et les temples et si reprent la chaleur de fievre/et aussi ceste huylle refroidist la matiere des apostumes chauldes au cōmencement. Le fruict aussi et les fueilles si seront emplastrez dessus ou au moins sa pouldre auec le ius daucune herbe. Contre flux de vētre de forte colle on oingdra le vētre et toute leschine et le dos de celle huylle et en gettera len vng petit auec vng legier clistere. Auicenne dit que les taches frotees de fueilles de mandragore sont deffacees et les lentilles aussi sont effacees de leur faict et que tātost elles font dormir/ et qui la boit en vin elle enyure trop fort. La cure de ces choses est par boire miel et bien vriner et de toutes les autres nuysances de mandragore. Len dit communement que mandragore a vertu de faire femme conceuoir/et mesmement celles qui sont brehaignes se elles en māgeuent: Mais ce nest pas vray se ce nestoit que lempeschement fust venu de chaleur de la matris: car lors la matris en ce cas seroit ramenee a mesure attrempee tellement que la semence de lhomme ne seroit pas arse dedans elle.

¶ De maioraine. Chap.lxxxiii.



Maioraine est chaulde et seiche au secōd degre. On lappelle p autre nom esbrium ou selon les autres cābitum ou oreilles de souris ou sansucus. Les fueilles et les fleurs appartiēnēt en medicine. On la cueille en este auec les fleurs et les seiche len en vng lieu vmbrage et la garde len par vng an. Elle a vertu de cōforter pour son odeur aromatique et de dissouldre et de consumer pour ses qualitez et aussi de mundifier et purifier. La pouldre de maioraine dōnee en viāde ou cuite en vin cōforte lestomac refroide/eschauffe et cōforte la digestion/et q̄ la met aux narilles elle cōforte le cerueau. Les fueilles et les fleurs chauffees en vng pot de terre mises en vng sac et puis mises sur le lieu doulant dissoluēt la douleur venāt de ventosite/ et q̄ les met sur le chef elles valēt cōtre la reume de la teste. Et deuōs scauoir q̄ les ratz et souris esguettent voulentiers a leurs racines pour en auoir medicine.

¶ De nape. Chap.lxxxiiii.



Nape seuffre presque tout air/et demāde terre grasse et si naist mieulx en terre seiche et presque tenue et esleuee et sablonneuse. La propriete du lieu cōuertist et mue napus en nauet/et le nauet en nape/ mais affin quil proffite mieulx il veult terre bien remuee/fumee et retournee et vient tresbien es lieux ou les bledz ont este celle annee. Mais se ilz sont trop espes on les semera et trāsplantera en aucūs autres lieux vuidz entre les vallees ou vne partie affin que lautre puisse croistre mieulx. On les semera vers la fin de Juillet et tout le moys Daoust/ et se la pluye fault on les doit arrouser. Et si les peult on semer a proffit entre mil et pānic p especial entre les tardifz et la seconde sarcleure. La sarcleure ayde a napus et a nauet. Entre les napes celles qui sont de meilleure saueur sont les longs et presque froncez et rongnez / et non pas les gros ne qui ont plusieurs racines. Mais ceulx qui en ont vne seule et droicte ague. On faict tresbonne composte de nape auec raphane et vng petit de sel et de vin aigre de miel et de moustarde et despices souefz flairans/ et si la peult on faire sans espices assez bonne. Napes sont chauldes au second degre et nourrissent moult/mais elles sont de dure digestion. Elles font la chair molle et enflee/mais encores moins que les nauetz ne font/ et se on les cuyst en aucune eaue et on la gette et puis on les parcuist en lautre / la durte de leur substance en est at-

trempee ꝗ engendre moyen nourrissement ꝗ attrempe entre bõs ꝗ mauuais. Mais celles qui ne sont pas bien cuytes sont a grant peine digerees ꝗ font ventositez ꝗ opilatiõs es veines ꝗ cõduitz. Elles sont proffitables se elles sont cuites deux fois ꝗ que ces deux eaues soyent gettees et on les parcuyst en autre eaue auec grasse chair.

¶ De nenufar. Chap.lxxxv.



Nenufar est froide et moiste au secõd degre. Cest vne herbe qui a larges fueilles ꝗ est en eaue/ ꝗ en est de deux manieres. Lune a fleurs de couleur de pourpre ꝗ est la meilleure. Lautre a fleurs iaulnes q̃ nest pas si bõne. La fleur en appartiẽt a medicine ꝗ la cueille len en Septẽbre ꝗ la garde len par deux ans en grant vertu. On faict des fleurs sirop cõtre fieure ague/ ꝗ pour lattrẽpance de sa chaleur on cuyra les fleurs en eaue ꝗ y adioustera len du succre et en faict on sirop. Cõtre douleur du chef de trop grãt chaleur les Sarrazins en mettent leurs fleurs en eaue par toute vne nuict et puis au matin ilz applicquent celle eaue et les fleurs a leurs narilles.

¶ De neelle. Chap.lxxxvi.



Neelle est chaulde et seiche au tiers degre. Cest la semẽce dune herbe q̃ len treuue en lieux de paluz et entre fromens/et se peult garder par dix ans/et est ceste semẽce rõde et pleine ꝗ tend sur le roux en couleur et sur lamer en saueur/et pource elle a vertu diuretique pour son amertume et est dissolutiue et consumptiue pour ses qualitez. Emplastre faict de farine de neelle et ius dalupne mis entour le nombril occist les vers et par especial aux enfans. Pour les grans on la confira en miel ꝗ le prendront. Farine de neelle faicte auec vin aigre ꝗ tiede gettee ou soufflee es oreilles tue les vers. Oignement de neelle est tresbon contre rõgne/gratelle ꝗ mãgeure de face ꝗ du corps. On cuyra vne grant quantite de neelle en vng pot en tresfort vin aigre ꝗ le cuyra len tresbien iusques a tãt que le vin aigre sera tout degaste ꝗ que le demourant sera espes ꝗ puis apres on mettra huylle dedans.

¶ De napel. Chap.lxxxvii.



Napellus est napus de mer ou selon les autres vne vapeur de mer et croist en la riue de la mer et est venin tresmauuais ꝗ perilleux et est chauld ꝗ sec au dernier degre ꝗ q̃ sen torche il nettoye le cuyr. Et quãt il est rectifie par art de medicine et on le boit il vault contre meselleriе ꝗ est venin a celluy q̃ en boit oultre demye once et moins en occist bien vng homme. Et est vne chose moult merueilleuse comme miraculeuse que len treuue empres napellus vne petite souris qui paist aupres de luy ꝗ est celle souris le triacle contre le venin de napellus.

¶ De origan. Chap.lxxxviii.



Origan est chauld ꝗ sec au secõd degre et lappelle len galena ou golena/ꝗ en est de deux manieres/ cestassauoir origan sauuage q̃ a les fueilles les plus larges ꝗ oeuure plus fort ꝗ si en est vng frãc de iardin qui a moindres fueilles q̃ oeuure plus doulcemẽt/ꝗ le met len en medicine/on le cueille en tẽps q̃ il faict ses fleurs ꝗ le seiche len en lumbre en espãdãt: ꝗ doit on mettre en medicine les fueilles et les fleurs et getter hors les souches ꝗ les garde len par vng an et a vertu de dissouldre de cõsumer ꝗ de attraire. Cõtre froide reume de la teste on prendra les fueilles ꝗ les fleurs et seront mises en vng pot de terre sans liqueur bien sec ꝗ les mettra len au feu/ ꝗ quãt elles serõt biẽ seichees ꝗ chauldes len les mettra en vng sachet et puis sera mis tout chauld sur le chef et que le pacient soit bien couuert de draps pour suer. Le gargarisme faict du vin de la decoction des choses dessusdictes oste lhumeur des dentz et des gencines la degaste ꝗ aussi

le faict la pouldre mise dessus. Cōtre froid asme on donnera au pacient le vin de sa decoction et de figues seiches ou la pouldre cōfite avec miel pour prēdre avec eaue chaulde. Le vin de sa decoctiō cōforte la digestion et oste la douleur de lestomac et des entrailles. Les faisselets fais de lherbe cuite en vin et mises sur les reins ostēt et dissoluēt la maladie q est nommee stranguirie et dissintere.

Des oignons et ciboules.

Chapitre.lxxxix.



Oignōs demādēt terre deliee/grasse et bien remuee. Leur semēce bien criblee dure par ung an seulemēt. Mais qui pēd les oignōs en torches ilz durēt deux ans ou trois/et aucuns les sement en Novembre au cōmencement/ et ainsi le faict on en Tuscaine/et faict on sur leur lieu a semer ainsi comme treilles couvertes aucunemēt de fueilles ou de feurre devers Galerne par ung bras esleuez et par devers midy par deux. Plusieurs le semēt en decembre/ianvier/feurier et mars/ et si tost cōme ilz peuent bōnement semer apres lyver et au premier/et si tost comme ilz seront premierement parcreuz aucunement soit en avril soit en may ou en iuing on les plante en aires par ung demy pied ou ung espan loing lung de lautre. Et doit on mettre en laire quatre renges/et ceulx que len veult manger avant quilz soyent meurs on les doit planter en aires ou sont courges/citrulz et cōcombres ou melons/et quāt ilz seront creuz on doit oster les oignons pource quilz viendroyent a meurete qui les laisseroit combien qlz ne viēnent pas si gros cōme les autres q sont plātez par aires seulz. Quant ilz doiuent estre plantez on ostera et couppera leurs racines iusques au gros dung doid ou de demy doid empres loignon et les ficher en terre seulemēt par ung doid car ilz se reprendront legierement et ainsi cōme se on les mettoit sur la terre/ou se ilz cheoyent seulement a porter de loing et mesmement tous descouvers ou en terre ainsi comme seiche: mais quilz soyent plantez en terre bien labouree/remuee et convertie en pouldre ilz reviēdront a volunte et croistrōt grandement. Oignons et ciboules veulent estre fouyz souvent tout entour et nettoyez des herbes/et se la terre na este fumee en lannee on la deura fumer au tēps de la plātation affin qlz reviēnent tresbien. Et quāt on aura cueilly les oignōs meurs cest assavoir quant ilz ne se pourront soustenir et qlz ne croissent plus on plantera les meilleurs diceulx au moys daoust affin quilz facēt semence en lannee ensuyvant: mais les pires seront plantez plus tard affin que on les ait verdz en caresme et les moyēs serōt gardez pour en user. Et se on les arrache au decours et par cler tēps et sec ilz sen garderont mieulx en lieu sec et obscur. Oignons sont chaulx et moistes au tiers degre/et pource qui en mangeue trop souvent pour leur aguysement ilz engendrent mauvaises humeurs en lestomac et enfleures/ventositez et douleur de chef et bestournent le cerveau pour leur fumee qui mōte au chef et fiert le cerveau dont ceulx q sont coustumiers den user acoustumement affolent et voyēt songes horribles et melencolieux: et par especial ceulx q viennent nouvellement hors de maladies quant ilz en mangeuent. Qui les mangeue crudz ilz ne nourrissent point le corps/mais qui les cuyt en eaue et que celle eaue soit gettee et puis quilz soyent parcuitz en autre eaue ilz dōnēt assez bonne nourriture et par especial se on les cuyt avec bōne chair et grasse et que on y mette aucune bōne confiture. Mais qui les mangeue crudz et par raison pour aucune medicine ilz donnent chaleur et retrenchēt grosses humeurs et visqueuses et ouvrent les veines qui font vriner et aydent aux femmes a avoir leur temps et croissent lappetit et esmeuuent a luxure par leur chaleur et humeur. Et se le ius est gette es narilles et se on en flaire sou

uent lodeur le chef du malade en est purge/ et qui les mangeue cruz ilz donnent croissance de cheueulx. Auicenne dit que il y a en loignon vne acuite incisiue et trẽchãt amertume et stipticite/ et q̃ celluy qui est le plus long la plus ague/ et est le rouge plus agu que le blanc et le sec que le moiste et le cru q̃ le cuyt. Et aussi est en loignon vne attraction de sang aux parties de dehors et pource il faict rougir le cuyr/ et auec ce quant on mangeue loignon il vault proprement contre nuysance deaue et sa semẽce defface morfee/ et quãt on sen frote entour les cheueulx cheans ilz en sont aydez et secouruz grandement. Et auec miel elle attache la verolle/ bube et verus : et qui trop en vse il deuient estourdy/ et est vne des choses qui nuysent a lentendement pource quilz engendrent mauuaises humeurs.

De ortie. Chap.xc.



ORtie est ainsi nõmee pource q̃ elle ard le cuyr quant elle le touche: car elle est de nature de feu ardant cõme Macer dit / et en est de deux manieres lune poignant et lautre morte q̃ ne poingt pas et en sont les fueilles plus blanches/ plus nobles et plus rondes q̃ de la poignãt. Chascune des deux est medicinable. Le ius beu auec vin vault contre iaulnice et colique passion et auec miel il guerist ancienne toux et nettoye le poulmon et assouage lenfleure du ventre et lesleueure. Les fueilles dorties broyees auec sel nettoyent et purgẽt ordes playes et puantes et les guerissent et morsure de chien et chancre. Aussi la racine broyee et cuyte en vin et huylle vault contre enfleure de rate. Le ius dortie restrainct le flux de sang de narilles. La semence beue auec vin et par especial quant il y a du miel et du poiure esmeult a luxure. Et lherbe fresche et tendre amolie le ventre quant on la mangeue et par especial au moys de Mars cuyte en huylle.

Des poireaulx. Chap.xci.



POireaulx portent tout air et requierent terre moyẽnemẽt dissoulte/ grasse et bien fumee. On les seme en lieux chaulx et presque attrẽpez au moys de decẽbre/ et en lieux froidz et desattrempez en ianuier et feurier et mars quãt la terre est ramenee a equalite. Ceste semee se peult faire de poireaulx seulement ou meslee auec autres herbes et q̃ ce soit en terre bien labouree et fumee par dessus/ et les peult on semer espes puis on les eslieue et traict on hors. Premierement les poireaulx plus gros et ne leur oste len rien de leurs racines quãt on les plante en fosses/ mais quãt on les plante a vng baston en vng trou on leur retrẽche leurs racines ainsi cõme iusq̃s a la porete et le sommet des fueilles. On les plãte au moys dauril et de may et tout au long de iuing: et si les peult on planter en iuillet/ aoust/ septẽbre et octobre: et serõt bõs au moys de mars et en auril prochain. Et si nest poĩt de necessite q̃ en la plantation des poireaulx on quiere molle terre: car la moyẽne luy est tresbõne et la seiche presque bonne. On plante poireaulx en deux manieres. Lune si est en fossez et est bõ ne coustume quãt on les faict dune paulme loing lune de lautre et q̃ les poireaulx soyẽt gisans en la fosse loing lung de lautre par quatre doidz/ et quãt on faict la fosse dẽpres len gette la terre dicelle sur les poireaulx plantez et la foulle on aux piedz vng peu doulcement. Et lautre maniere si est de les planter a vng pieu dont len faict vng trou en terre tresbien fouye et labouree et que le trou soit dung espan en parfond et loing lung de lautre de demy pied / et la on met les petis poireaulx bien disposez/ et ne se doiuent point remplir les troux de terre mise dedans. Mais apres trois sepmaines quant il y vient herbe on les doit sarcler et nettoyer des herbes. Et dit on que les poireaulx ainsi plantez valent mieulx que les autres et ne les peult on pas legieremẽt ar-

racher ne embler.mais ceste maniere est la plus penible/ et en ceste maniere peuent ilz estre tresbien plantez entre les ciboules qui sont ia comme grosses.Et quant on aura arrache les ciboules on doit sarcler les poireaulx & ilz viennent lors prouffitablement & quât on les cueillera on en laissera les aucuns pour semences: car on peult bien garder leurs semêces par trois ans quât elles sont pendues en lieu sec. Poireaulx sont chaulx et secs au tiers degre:ilz ne sont pas de grât louenge quât a viande/car ilz font mal a lestomac & font vêtositez & enfleures & si mordêt les nerfz pour leur ague saueur et si ont de leur propriete de faire fumee noire et melencolieuse qui monte au chef et obscurcist la veue/et si font songes horribles & paoureux / et pource sen doyuent garder et abstenir gens melêcolieux & hors du sens et coleriques & ceulx q̃ ont opilations au chef. Et ceulx qui en vouldront manger doiuent manger pourcelaine / endiue et les semblables auec laictues pour attrêper la chaleur diceulx poireaulx ou quon les parbouille ou que on les laue deux ou trois fois auant quilz soyent mangez.Mais quant a medicine poireaulx sont bons: car qui les mangeue crudz ilz nettoyent les conduitz & charelz du poulmõ de toutes grosses humeurs et ouurêt lopilation du foye.Le ius des poireaulx auec vin aigre & huylle mis aux narilles si restrainct le sang qui en yst hors/et estanche ceulx qui sont de froide nature.Et qui les distille aux oreilles pour douleur venue de froit et de humeur il guerist. Qui mect poireaulx crudz sur morsure de serpent par maniere demplastre ilz y aydent. Qui les cuyt auec huylle de sisanicle ou auec amandes & les cõfist et prêt ilz eschauffent a luxure. Plinius dit que poireaulx broyez auec miel et mis sur playes les guerist/& q̃ en boit le ius auec vin il oste la douleur des bouges/& qui les broye & mect auec sel il reclost tantost les playes ouuertes et guerist les durtez & relasche/cõferme & consolide briefuemêt les froissures. Poireaulx mangez cruz valent a lencontre dyuresse et aguillonnêt les membres a luxure & chassent par leur seule odeur serpens & scorpiõs et si valent contre douleur des dentz & occist les vers des dentz : mais ilz obscurissent la clarte des yeulx & griefuent lestomac & font auoir soif & enflambêt & eschauffent le sang qui en mangeue trop. Et est la semence du poireau plus seiche & de plus forte action q̃ ail nest: & q̃ en donne a boire trois dragmes ou deux de semêce ilz restraignêt grãdemêt le sang q̃ len crache qui viêt de la poictrine.

¶ De pauot. Chap.xcii.



Pauot doit estre seme en septêbre en lieux chaulx & secs/& en lieux attrêpez & froidz en ianuier/feurier & mars & Septembre:et le peult on semer auec autres herbes et auec choulx.Pauot est froid & sec au premier degre & en est de deux manieres.Lũg blanc et lautre noir.Le blanc est froid & moiste/et le noir froid & sec & si mortifie plus.Sa semêce se peult garder par dix ans.Elle a vertu de faire dormir/adoulcir & de mortifier. Pour faire dormir on fera emplastre de la semêce de chascune par soy ou de deux auec laict de femme & aubin doeuf & sera mis entour les têples.Les fêmes de Salerne dõnêt a leurs enfãs pouldre de pauot blanc auec leur propre laict & est de la semêce/& nest pas bonne celle du pauot noir pource quelle mortifie trop.Cõtre chauldes apostumes au cõmẽcemêt & contre eschauffement de foye la semence de pauot ou lherbe mesme broyee et cõfite auec huylle rosat soit mise sur le mal. Cõtre seicheresse de mêbre cõme en ethique et en autres telles maladies on cõfira pouldre de pauot blanc auec huylle violat et en oingdra len leschine du dos p tout/a ce mesme & cõtre la seicheresse du pis vault moult dyapapauer q̃ en est faict:& principalement Plinius/Macer et Dyascorides dient que

du ius des fueilles de pauot & de leurs capitelz on faict vng opian q faict dormir ceulx qui sont en fieure / et le doit on donner par grant aduis et consideration / pource quil faict grant opilation au chef et refroide et mortifie & par especial le noir.

¶ De pencedan autrement fenoil porchin. Chap.xciii.

PEncedan est vne herbe autrement nommee fenoil porchin & est chaulde et seiche/& vault le vin de sa decoction contre strangurie/dissintere & opilation de rate & de foye. Lherbe aussi cuyte en huylle et en vin emplastree sur le foye et la rate amollie leur durte. Contre froides humeurs es parties espirituelles on donnera leaue de sa decoction & de orge/& se elles sont moult froides on donnera le vin de sa decoction & ius de reguelice.

¶ De persil. Chap.xciiii.

PErsil doit estre seme en decembre/ en feurier et en mars et en auril tout seul ou auec autres herbes/& le peult on transplanter tout au long de lan ainsi côme len veult. La semence en peult estre gardee par cinq ans. Persil est chauld et sec au second degre et si est diuretique et trenchant. Il faict venir lurine & les fleurs aux femmes/& si dissoult ventositez et enfleures/par especial sa semence. Galien dit que qui en faict emplastre sur pustules/rongnes et morsees il nettoye tresgrâdement/ & pource il ayde moult aux ydropiques & a ceulx qui ont fieure periodique/et si assouage la douleur des reins et de la vessie/pource quil ouure les côduitz du corps et les clarifie et aussi leurs voyes et attenuie les humeurs et les met hors en sueur et vrine. Il nettoye le foye et les playes dicelluy/ et ouure lopilation et guerist leurs apostumes / et par especial celles qui sont es reins. Il dissoult la ventosite de passion colique. Qui le pile et met en la nature de femme il leur faict venir leur têps & larriere fais quât fême a enfante/& si boute hors du corps le fruict mort. Et q le dône a boire a fêmes grosses il nettoye & mûdifie le fruict de grosses humeurs & visqueuses.

¶ De psilium. Chap.xcv.

PSilium est froid et moiste au quart degre: cest vne herbe dont la semence a tel nom & doit on mettre la semence en medicine. On la cueille en este & se garde par deux ans. Elle a vertu de refroidir & amoistir. Quant la langue est seiche & arse en fieures agues on mettra la semence en vng delie drappeau et sera lie et puis sera mis tremper vng peu en leaue/ et quant on aura rate la langue on la frotera et applanira len de ce que dit est. Contre la seicheresse des parties espirituelles et quant le ventre est estrainct en fieures agues on mettra psilium en eaue et y sera laisse aucun peu / et puis on gettera leaue et donnera len le psilium auec eaue froide. On le met aussi en sirop contre fieures agues & en faict on grâde decoction/& quât la goute se tiêt au vaisseau laquelle y tient legieremêt pour sa viscosite il est lors bon. Contre dissintere on le brusle en aucû pot de terre & met on la pouldre en vng oeuf mol ou en eaue rose qui mieulx vault / et le donne len au malade quant le mal luy est venu par les entrailles denhault/ mais quât il est des boyaulx debas on met la pouldre auec anatasie et luy baille len par dessoubz. Et aussi vault a ce vng emplastre faict de la pouldre et aubin doeuf et vng peu de vin aigre et deaue rose mise sur la pennilliere et les reins ou sur le nombril quât cest pour le deffault denhault Et contre le flux de sang des narilles vault ce mesme emplastre mis sur le fronc et sur les temples ou que de ceste pouldre & du ius de sanguinaire on luy mette dedâs les narilles a vng tuyau ou autre chose. Contre chauldes apostumes on emplira vng sachet de la semence de psilium et de aucune autre herbe & sera mis bien souuêt dessus. Côtre

aspresse de cheueulx on lauera la teste de la decoction de psilium. Il garde le canfre par sa froideur et humeur: car le canfre est de trop subtille substance.

De plantain. Chap.xcvi.

Plantain qui est autremēt appelle langue de mouton est froit et sec. Les fueilles de plantain cōsolidēt quāt elles sont seiches et aydent tresbien a rancle et rongnes/et ny est riens meilleur cōme dit Diascorides. Et est merueille q̄ se len boit le ius de trois racines de plantain auec trois onces de vin il guerist aucunesfois de tiercaine. Et se len en boit le ius de quatre racines auec quatre onces de vin il guerist aucunesfois de quartaine. Et aussi dit Diascorides que il guerist de playes de chiens entragez. Il ayde aux ydropiques et vault cōtre venin/et occist son ius les vers au ventre et si guerist tresfort flux de vētre/et restrainct le tēps aux femmes/et refriert lenfleure de apostume et la degaste au commēcemēt. Il guerist les genciues quāt elles sont enflees et pleines de sang/et si les nettoye et restrainct.

De polipode. Chap.xcvii.

Polipode est chaulde au quart degre/et seiche au second. Aucuns dient quil est chault et sec au second degre. Cest vne herbe semblable a feuchiere et croist soubz le chesne/sur murs et sur pierres et lappelle len communement feuchiere de chesne. Et est la meilleure celle qui croist sur le chesne. La racine cueillie et aucunement nettoyee et seichee au soleil par vng iour se garde en grāt vertu par deux ans. Et celle qui appert seiche par dedās quant on la brise est de nulle valeur. Elle a vertu dissolutiue/consumptiue et purgatiue. Et principalement elle purge le fleume et la melencolie/et par especial de lestomac et des entrailles et est vng peu laxatiue. Et deuons scauoir que en la decoction de polipodium on doit mettre aucune chose de ventosite comme est anis/fenoil et commin:car polipodium mue seulemēt les humeurs en ventosite. Aussi nous vsons de polipodium en apozimes et confitures/et en eaue et brouet de gelines et dautres chairs/et en donne len la pouldre pour lascher. Elle vault a quotidienne et tierceine qui procede de cole voirrine ou citrine. Elle dissoult aussi lopilation du foye venant de grosses humeurs visqueuses. Et si vault contre fieure quartaine et si prouffite a ceulx qui ont mal aux boyaulx et a colicque et qui ont fleumes muscillagineux et aux entrailles. Elle vault cōtre quotidiēne et passion de boyaulx et a lopicie et douleur des artelx. Et pour garder sante on en vse aīsi. On casse et broye du polipodium vne once ou deux au plus se il est moult laxatif et le cuira len en eaue auec prunes et violettes/et y adiouste len de la semēce de fenoil et de anis en grant quātite. Et puis sera nettemēt coule et en dōnera len au malade au matin et au soir.

De pastinaque. Chap.xcviii.

Pastinaque est semee en Decēbre/Januier/Feurier et Mars/en terre grasse et hault fossoyee deliee et bien labouree/et en est de deux manieres. Lune sauuage et lautre franche/et est chascune de dur nourrissement/et si nourrist moins que nauetz. Elle a vng peu de acuite/et pource elle est externuant et faict dyafrome/et faict venir lurine et le temps aux femmes et si a aucune vertu denflamation/et pource elle ayde a luxure et qui lacoustume elle engendre mauuais sang/et pource conuient a ceulx qui en veulēt vser par mesure que soit deux fois trempee et parbouillie en eaue/et que ces eaues soyent gettees/et puis apres quelle soit parcuite en la tierce. La sauuage pastinaque est appellee daucuns asinius/et la franche daucuns creticus. Selon ysaac leur racine est chaulde au mylieu du second degre/et moiste au mylieu du premier degre: mais selon les autres/les fueilles et les

fleurs en sont chauldes et seiches au tiers degre / et peult on mettre en medicine lune pour lautre pource quelles sont ainsi comme dune vertu : mais la franche vault le mieulx. Il est vne pastinaque rouge que len peult manger crue et cuyte / et est tresbonne a mettre en composte auec nauetz / et est belle pour sa couleur rouge et est semee comme les autres pastinaques. Elle a vertu medicinable selon les fueilles et les fleurs et peu ou neant selon la racine / et la doit on cueillir quant elle florist et getter hors les racines et puis seicher en lumbre les fueilles et les fleurs et se peult garder par vng an. Elle a vertu dissolutiue de consumer et dattraire de ses propres qualitez / et est diuretique de sa subtile substance. Contre froide reume on fera vng sachet de la pouldre de ceste herbe q sera mis tout chauld sur la teste du pacient pour la douleur de lestomac q procede de ventosite ou de froidure. Et cotre stranguirie / dissintere / colique et passion de boyaulx on donnera le vin de sa decoction et puis que grant quantite de lherbe soit mise en vin et cuyte en huylle et mise sur le lieu dolant. Contre stranguirie / dissintere et le mal de la pierre / on donera le vin de sa decoction / de sa semence et saxifrage. Contre opilation de rate et de foye de froide cause et ydropisie on fera vng sirop de sa decoction et du ius de fenoil. Contre durete et opilation de foye et de rate / on prendra de ceste herbe en grant quantite et la mettra len en vin et en huylle et y sera laissee tremper par dix iours / et au dixiesme on la cuira tat quelle soit toute ramenee en huylle et puis que lherbe soit bien espraincte et le demourant coule / et apres ce que ceste couleure soit mise au feu et que on mettra la cire dedans et que on en face vng oignement lequel vauldra contre les choses dessusdictes et contre telles apostumes.

De pourcelaine. Chapitre. xcix.



Pourcelaine en quelque temps quelle soit semee elle viet quant la chaleur vient / et par especial on la peult semer en auril / en may et en iuing / par soy ou meslee auec autres herbes. Elle viet tresbien entre choulx et entre oignons et poreaulx / et si peult bien estre semee entre les vignes / toutesfois elle desire terre trop grasse pour mieulx venir. Et ou elle aura este semee vne fois elle reuiedra chascun an tresbien / et par especial se en ce lieu elle est venue a parfaicte meurete / trop grat seicheresse la griefue gradement se on ne luy ayde par souuet arrouser / et affin qlle ne face point de souche elle doit estre mise es vmbres des arbres et en mottes plei nes dherbes. Et en est de deux manieres de pourcelaine. Lune q a moult larges fueilles q len appelle romaine ou bienuentaine / et est moult moiste et mal sauoureuse. Et lautre est comune et a petites fueilles / et est ceste moins moiste et de meilleure saueur. Se elle est semee entre herbes espesses elle ne pourra faire belles souches et ne se pourra dilater. Pourcelaine est froide au tiers degre et moiste au secod / quat elle est verte elle est de grant vertu / et seiche de moindre. Elle a vertu de adoulcir et est linitiue amoytissant et refroidissant Cest tresbone viade a ges q sont en fieure cuyte et crue. A vetre estoupe on la cuira en eaue auec prunes et puis le paciet magera les prunes et pourcelaine et beuera leaue. Et peult on bie proprement mettre pourcelaine auec choses diuretiques / elle a aucune ponticite / et pource elle conforte lestomac et les entrailles et si vault contre playes nuysans es reins et en la vessie / et si vault aussi a flux de sang et restrainct de quelconque part que il vienne. Elle oste la douleur et la chaleur de la rate et du fronc quant on en oingt le chef / le fronc et les temples. La frache vault contre dissintere et ayde aux gens qui ont coleriques egistions. Auicene dit que pourcelaine a vertu de des-

raciner verrues & les arracher quât elles en sont frotees & oste lassure des dêtz assees et retrenche le desir de luxure: mais toutesfois en côplexiô chaulde & seiche elle y adiouste.

¶De papire dicte papir.

Chapitre.C.



Apire est appellee papir comme paisture de pir/cest a dire nourriture de feu pource q̃ quât elle seiche cest chose biê propice pour nourrir feu en lampes. Cest vne herbe trespleine par dehors & par dedans/elle a vne moelle tresblâche & est legiere côme espurge & naist en lieux pleins deaue et lappelle len cômunemêt ionc. On le seiche & lescorce len: mais il doit demourer vng peu de lescorce dung coste pour soustenir la moelle droicte. Et de tât ql y demeure mois descorce de tât ard elle plus cleremêt en la lampe & si enest plus legierement enflambee: on en faict en aucûs lieux vaisseaulx & nefz côme a memphi & en inde. Ainsi que Plinius dit/& aussi lhistoire Dalexandre/& aussi faict on chartres de papire pour escripre lettres. Et aussi en faict on corbillons et plusieurs autres choses pour le commun & humain vsage/on en lye les voilles des nefz/ et si en faict len aucunes robes. Plinius dit que sa moelle vault moult pour traire et mettre hors leaue des oreilles: car elle la boit de sa nature et la traict a soy. Et pource on retraict eaue de vin a papire.

¶De poulieul. Chap.C.i.

Poulieul est chauld et sec au tiers degre. On le cueille quant il est en fleur & le seiche len en lumbre/et se peult garder vng an. Les fueilles et les fleurs valent en medicine sans la tige & les brâches. Il a vertu de dissouldre & de côsumer. Lherbe de poulieul & les fleurs bien cuytes sans eaue dedâs vng pot et mises en vng sachet et puis assises sur le chef bien chauldement guerissent de reume froide. Vng gargarisme fait de vinaigre/& de la decoctiô de poulieul & de figues seiches vault contre froide toux qui vient de glueuses humeurs & pleines deaue. Le vin de la decoction de poulieul vault contre douleur de lestomac & des entrailles causees de froit ou de vêt. Et aussi vault a ce lemplastre faict de poulieul cuyt en vin et mis dessus. Aussi vne estuue faicte de leaue de la decoction de poulieul seiche lhumeur de la marris & la restrainct/pource en vsêt fort les femmes de Salerne.

¶De raues & nauetz. Chap.C.ii.



Aues cest a dire nauetz q̃ viênent en to⁹ aires habitables & reqerêt terre dissoulte & grasse & tellemêt dissoulte quelle soit presque ramenee en pouldre affin q̃ ilz viênent mieulx. On les seme par telle maniere/on mesle la semence auec pouldre affin qlz ne soyêt trop espes semez/ et les peult on semer de la fin de iuillet au moys daoust/& encores oultre & par tout le moys daoust en lieux chaulx & secs/et p especial quât la terre aura este p auât mouillee de pluye: se on les seme au large ilz en serôt plus grâs/ & pource ou les plâtes serôt venues espesses de rainceaulx quant ilz y aurôt prins aucune force et grandeur on en ostera les aucuns & serôt trâsplantez en autres lieux vuidz ou on les ostera p les sarcler souuêt/& sont moult aydez par les destourner dherbes. On les seme en châps nudz/ & si peuêt estre semez en estoubles se elles ont este tresbien arees/ & q̃ la semêce soit couuerte de terre a vne herce ou daucû autre instrumêt affin qlle ne soit pas trop pfond plongee en terre. Aussi les peult on tresbien semer entre le pannic tard & en la seconde sarclation diceulx/ et quant le pannic sera leue on les sarclera. Ilz se delectêt en plain châp et leur griefuent grâdemêt les vmbres. Et se il est seicheresse de temps tant q̃ on ne les puisse semer en têps propice on les pourra bien semer espes en aucun lieu vmbrage et arrousable côme choulx. Et quât les plantes seront grandes et la terre bien arrousee

de pluye on les y pourra transplanter vers la fin daoust et iusques a my septembre en terre bien labouree. On les cueille en octobre/ et ceulx qui seront les plus beaulx on leur ostera leurs fueilles et les plātera len affin que ilz facent semence en este prochain venāt. On faict composte de nauetz auec eaue affin que on les ait pour potage en hyuer et en caresme ensuyuant/ et est faicte en telle maniere. On laue tresbiē les nauetz et puis on les compose et met on crudz en vng pot de terre ou autre vaisseau seul a seul / et en chascun pot de terre on semera/ et en chascune piece du sel mesle auecques semence de fenoil et de sature ou de sel sans plus / et a la fin seront pouldrez et seront ainsi laissez par huyt iours/ et puis on y mettra de leaue froide tant quilz seront couuers/et par ainsi serōt gardez tout au long de lan. On en faict aussi cōposte auec vin aigre/raphane/moustarde et sel par telle maniere. Pour la quātite de deux communs seaulx / on prendra vne liure de raphane et plus se on la veult faire/et vne liure de moustarde et demye liure de graine de fenoil et trois liures de miel et vne de sel et sera trēchee la raphane tout du long delieement et sera pilee menuement et y seront meslez la semence et le sel et puis on fondra le miel et sera desmesle auec moustarde et destrempe de tresbon vin aigre enuirō de la moytie dung seau et puis des nauetz et napes/rays et racines rouges et pastinaques/pommes et poires qui veult bien apoint cuytes et tresbien refroidies et bien trenchees/et puis fera len lict et fondement et semera len par dessus du rafan auec les semences et le sel mise toutesfois par deuant moustarde a equalite. Et puis on fera vng autre lict et puis on mettra la moustarde et les semences et tousiours ainsi iusques a ce que le vaissel soit plein / et seront ainsi gardez. Selō ysaac le nauet est chault au secōd degre et nourrist plus que les autres herbes mais toutesfois il est de dure digestion.. Il faict chair molle et enfler pour sa ventosite et enfleure/ il resueille a luxure / et se on le cuyt en eaue et puis que on gette celle eaue et ql soit recuyt en autre eaue on luy attrempera la durte de sa substāce et dōnera moyen nourrissemēt entre bon et mauuais: mais se il nest bien cuyt il est a peine digere. Il faict vētosite et opilatiō es cōduitz/et pource il est bon cuit deux fois. Et quāt il sera ainsi cuit on gettera ces deux eaues et sera parcuit auec bōne chair et grasse/et sans ce ilz sōt bōs a podagres se ilz lauent leurs piedz au ius.

¶ De rafan. Chap.C.iii.



Rafan nest point seme : car il na point de semēce: mais len plante la courōne fresche toute ou la moytie ou len fera petites pieces des racines et serōt plantez en Nouēbre/ Decēbre/ Januier/ Feurier ou Mars. Il veult terre parfondement fossoyee/ dissoulte/grasse et bien labouree/sicōme les autres herbes dōt nous voulons auoir longues racines et grasses. Nous vsons de rafan principallement a faire composte de nauetz. Le rafan est chault et sec au secōd degre. La racine verte appartiēt a medicine/et seiche aussi et plus la verte q la seiche. La racine a vertu incisiue et dissolutiue. On en faict bon oximel par telle maniere. On broye aucunemēt les racines et les laisse len deux iours ou trois en vin aigre et puis y met on la tierce partie de miel. Tel oximel vault a lencōtre de cartaine et de cotidiēne se elle ne viēt de fleume sale. Se il y a en lestomac froides humeurs indigerees on donnera a manger les escorces des racines de rafan qui soyent touillees en miel et vin aigre iusques a tāt que le pacient en soit saoul/ et puis si boiue de leaue chaulde et mette ses doidz en sa bouche ou vne plume mouillee en huylle il fera vomir. Contre la durte du foye et de la rate on emplastrera lherbe cuite en vin et en huylle/ et q lemplastre sur la pēnilliere elle vault contre stranguirie et la dissoult. Et a

rafan telle propriete que q̃ en met vne piece sur escorpion il meurt. Et pource dit Democritus que qui a la main frotee de la semẽce de rafan meure il peult traicter & manier serpens sans soy greuer. Hermes aussi dit en ses alchimiques q̃ se le ius de rafan est meslé auec le ius des vers de terre cassez broyez & esprains par vng drap & len trẽpe vng cousteau/dague ou autre ferremẽt dedans/ il trẽchera & percera fer cõme plomb Et si dit aussi que se len a trouue vng hõme hors du sens ou enrage il peult recouurer sante par rafan/pille & broye et le ius tire & bien lye ensemble sur la teste. Et deuõs scauoir que le rafan est ennemy et aduersaire des vignes/& que se on le met pres elles sen refuyent par le discord de leur nature/ sicõme Paladius qui fut moult expert laboureur des champs tesmoigne & afferme.

De rays. Chap. C.iiii.



Rays est vne herbe dõt la racine a tel nom & sesiouyst quãt il y a assez nuees au ciel cõbiẽ q̃l viẽne en tout air. Rays ayme terre grasse & deliee longuemẽt fouye et parfond fossoyee et redoubte terre glaireuse. On le seme en la fin de iuing & au moys de iuillet en lieux attrẽpez/& en aoust & septembre en lieux chaulx & sece. On doit semer les rays a grant espace et hault fossoyee/ et vient le mieulx en lieux graueleux et la seme len apres nouuelle pluye se nest par aucune aduenture onle puisse arrouser/& ce q̃ en est seme doit estre tãtost couuert a vng petit sarclet legier. On ne doit point mettre de fiẽs dessus pource q̃ de ce elle est faicte pl⁹ grasse. Elle vient plus souefue quant elle est arrousee de eaue salee souuẽt on pense que les rays qui sont les plus doulces sont de feminin gẽre & qui ont les fueilles plus larges et vertes a plaisance. Et pource nous cueillerons les semences de ceulx cy. Il semble quelles deuroyent venir plus grandes son leur ostoit toutes leurs fueilles et q̃ on leur laissast le chou tenue et tout seul et les couure len souuent de terre / et pource peuent estre tresbien plantees enfosses affin que la terre puisse mieulx estre assemblee autour de elles. Et se len veult les aigres faire deuenir doulx on mouillera les semences en miel et tremperont dedans vng iour & vne nuict. Rays est chaulde et seiche au second degre & nourrist moins que le nauet pource que son acuite est plus forte que du nauet cuyt. La nourriture en est grosse et dure en lestomac/& pource nuist a la digestiõ & nuist aux yeulx/ aux dentz et a toutes playes et douleurs quant on la prent en forme de viãde: Mais qui la prent en forme de medecine elle ayde: car elle purge les reins & la vessie et les laue de grosses humeurs et faict bien vriner. Et qui la mãgeue crue elle brise les pierres et qui la mangeue cuyte elle vault a la toux de froide cause/& qui la mãgeue en forme de viande elle engendre torsions et douleurs et enfle et griefue et faict mal a lestomac sicõme le tesmoigne ce que elle faict toutes puãtes pourries/ par especial auant la viãde car la rays que len prẽt a ieun eslieue la viande & deffend quelle ne descende au lieu ou elle doit estre cuyte / et pource elle est cause de dure digestion & faict vomir/& par especial ceulx qui ont ventositez en lestomac: mais q̃ la prent auec viande elle ne faict pas tant de mal ne tant de ventositez mõter enhault/et pour sa griefuete elle descend aual et enuoye la viande au lieu de sa decoction & la digere sicomme il appartient/& pource ceulx qui veulent vomir la doiuẽt prẽdre auant la viande. Elle a vertu pareille a rafan & vault a telles choses & la dõne len en telle maniere/mais elle nest pas si vertueuse comme rafan.

De rue. Chap. C.v.



Rue est semee en aoust. Mais elle vient mieulx q̃ en plante les rainceaulx arrachez dicelle & qui encline le sommet daucuns rainceaulx

en terre il se enracine tantost et se seiche a peine ceste herbe. Plinius dit que rue hait froit yuer et humeur de pluye/si sesiouyst en sec temps. Elle se veult nourrir de cendres ou de terres de tuille seiche. Rue ayme tant sec quelle y croist mieulx q̃ ailleurs. On la transplante en printemps ou en septembre/ et lors on la doit souuent arrouser se elle na pluye et q̃ la laisse fleurir elle en seiche plus tost. Quant elle enuieillist lherbe deuient boys qui ne couure chascun an deux fois les rainceaulx de terre iusques aux fueilles/et quant elle est endurcie et faict boys elle ne faict pas bien rainceaulx qui ne la trenche empres la racine: car lors y reuiẽdroit nouueaulx rainceaulx qui luy ramene la ieunesse. Rue est chaulde et seiche au second degre et en est de deux manieres. Lune franche/ lautre sauuage q̃ len appelle pigamũ. Les fueilles et semences appartiennent en medicine. La semence en peult estre gardee par cinq ans et les fueilles seiches par vng an. Elle a vertu diuretique/ dissolutiue et consumptiue. Contre mal de chef appelle cephalea on gectera dedans le nez vng peu de ius et le pacient estant au baing: car il tire le fleume et nectoye le cerueau et a ce vault le vin de sa decoction. Cõtre deffaulte de veue pour fumosite colique on mettra rue en vng vaisseau de vin et en vsera la personne de ce vin. Qui mesle rue auec eaue rose et la met sur les yeulx lipeux ou pleins de sang elle les guerist et nectoye merueilleusemẽt. Cõtre douleur de dentz rue cuyte en vin et emplastree sur le mal vault. Ou autrement/ prenez lung de ses durs rainceaulx/ des plus durs et lardez en aucune maniere au feu et en faictes cautere en la concauite de la dent et y ayde grandement. Contre la froidure de lestomac et sa paralisie et des autres membres/aussi on donnera le vin de sa decoction auec castor. Contre opilation de rate et de foye et de strangurie et dissintere/ on dõnera le vin de sa decoction/ cest assauoir de rue et du fenoil ou sa pouldre auec ius de fenoil. Item contre strãgurie et dissintere/rue cuyte en vin et en huylle et emplastree sur le pennil elle vault. Cõtre tenasmon de froide cause on cuist rue en vin et en prẽt on la fumee par aual en eucasme ou que len chauffe bon vin et quil soit gecte sur la rue et que le malade en recoyue la fumee aual par vng embost. Pour rappeller le temps aux femmes et tirer hors lenfant mort et la secondiue/ cest assauoir larriere faiz on dõnera trifera magna auec le ius de rue tout seul pris par la bouche ou gette en la nature par vng passoire ou les tendrons de rue fris en huylle et puis mis p dessoubz. Contre bleceure de coup ou froisseure sans playe/ on cuira rue en vng test sans autre liqueur et puis sera mise dessus. Contre la lippe et rougeur de loeil/ on confira pouldre de commin en ius de rue et puis mouillera len dedans cocton et sera mis sur les yeulx. Rue aussi beue vault contre venin beu/ et cõtre morsures de bestes venimeuses et aussi faict elle q̃ lemplastre sur le mal. Et notez que se aucun estoit enuironne de rue de toutes pars que il pourroit seurement aller au basilique. Plinius/ Dyascorides et Constantin dient que quãt la mustelle a a combatre contre le serpent quelle mange de la rue/et que quant elle est garnie de lodeur et de la vertu de rue elle assault seurement le serpent/ cest assauoir le basilique et loccist. Les bestereaulx sen fuyẽt des iardins pour lodeur de la rue quant elle y est et pource on la seme bien et proprement en lieux ou il y a fenoil/ache et telles autres bonnes herbes. Ceulx qui sont oingtz de ius de rue ne seront ia poinctz de guespes ne de scorpions/ ne dautres bestes venimeuses.

De ruble. Chapitre.c.vi.



Ruble desire terre dissoulte et grasse affin quelle viẽne bien/ combien quelle vienne bien en terre moyennement grasse qui

doit estre fouye a houes et picques bien en parfond en octobre & en nouembre & au moys de feurier ensuyuant ou de mars et dauril. Elle sera semee bien espesse comme bled ou speaultre / et en faict on petites aires cõme en iardins ou quaternitez cõme len seme le froment. Et doit on couurir la semẽce a vng seul rasteau/et quãt on la houera & fera les petites aires on la destournera de toutes herbes & racines & par especial de la menue herbe q̃ vient aux iardins/& toutesfois sil y vient aucunes herbes on les ostera et les rõgnera & surfouyra len a quelque petit instrument et aux mains/et puis quãt les semences seront noires en aoust on les cueillira auec toute lherbe et serõt seiches et tresbien gardees a la fumee. Et apres en octobre ou en nouẽbre on fouyra les fossez et les aires / et de celle terre on couurira vng peu les rayes & puis leste ensuyuant on les trẽchera et nettoyera toutesfois q̃ les herbes y viendront/ puis arriere on cueillira les semences en aoust comme dit est / et aussi qui vouldra on pourra cueillir les racines de la ruble en fouyssant tout doulcement la terre soubz icelle racine petit a petit / et puis les seicher au soleil/ mais il vauldroit mieulx les laisser iusques a lannee ensuyuãt dedãs la terre affin quelles fussent plus grosses et meilleures en cauant de rechef les fosses et couurant les aires comme dit est / et quant les racines serõt seiches on les batra de trocles affin que on les rõpe et deliure mieulx de la terre et de la pouldre et soyent faictes cleres / et qui en vouldra faire pouldre encore vauldra mieulx.

De reguelice. Chap.c.vii.

Reguelice est la racine dune herbe qui demãde terre bien dissoulte/et par especial sablon affin quelle y puisse getter abondãce de racines grãdes et longues/ & se on les replante elles se reprẽnent legierement & bouriournent largemẽt autour delles / et croy que qui prendroit sa tige et sa haste et la ployeroit et mettroit en terre tant comme elle seroit tendre quelle se conuertiroit en racine comme faict mentrue & herbe verte. Reguelice est chaulde et moiste attrempeement/et doit on eslire celle qui nest pas trop grosse ne trop menue et q̃ est iaulne dedans & nest pas pouldreuse. La blãche et la noire ne vallent rien. Le ius dicelle est de telle vertu et encore plus forte/& est faict par telle maniere. Quant elle est verte on la pile bien fort et faict on bouillir en eaue et la cuyt on iusques a tant quelle soit pres degastee/ et puis on lespraint / ce vault contre tous les vices de la poictrine. La decoction en eaue vault contre pleuponie et pleuresie / et vault le vin de sa decoction contre la toux/ a ce vault aussi lelectuaire faict du ius dicelle et de miel. Item reguelice maschee / mangee et tenue sur la langue adoulcist la soif et les aspresses de bouche et de la langue et aussi de la gorge.

De satyrion. Chap.c.viii.

Satyrion sicomme len dit est ache sauluage & est chaulde & seiche au tiers degre. Elle a vertu dattraire les parties q̃ sont de loing dont ses genitelles confictes auec miel si recueillent et esmeuuent a luxure/& si le feront encores mieulx & plus qui en fera cõficture de dates et piscares auec miel/et aussi le ius de ce que dit est qui est prins auec miel vault a ceulx qui ont artetique.

De saffran. Chap.c.ix.

Saffran est de deux manieres dont lung est sauluage qui est seme comme les autres herbes et est de peu de proffit/et faict haulte souche et moult de cosses esquelles il naist / et quant le saffran appert on le cueille au soleil leuant / et lautre est bon et franc que len ne seme point pource quil ne faict point de semence/ mais on cueille les oignons qui sont en terre au moys dauril ou de may / et les laisse len en vng monceau par huyt iours pour meurir

et apres on les nettoye et seiche en lieux chaulx/ mais non pas au soleil affin quilz ne si cuysent quãt ilz sont meurs/ et les congnoist on quant les fueilles sont seiches et les garde len iusques au moys daoust sur aucune chose hault ou en ung solier et sans toucher a terre/ et lors doyuent estre desseurez lung de lautre. On les plãte auec leurs racines en terre bien aree ou bien fouye et loing lung de lautre dune paulme / et parfond en terre trois doys / et est le meilleur temps de les planter du mylieu daoust iusques au mylieu de septembre/ et les y laisse len deux ou trois ans / et chascun an au moys dauril se les fueilles sont seiches pour lors et en may et iuing se lherbe naist es aires on la lye et treffouille len la terre au dessus par tout de deux doys en parfond/ et q̃ len ne touche point aux oignõs. Et q̃ voul dra on raira la terre enuiron la fin daoust et en septẽbre/ et ainsi laire sera nettoyee de toutes autres ordures / et puis quant les fleurs naistront on les cueillera. Et seiche len saffran a petit feu et lent/ et le garde len apres en aucun lieu bien clos. Quant deux ou trois ans seront passez on ostera les oignons pres de la terre au moys dauril et puis apres en sera faict ce q̃ est dit et seront plantez cõme dessus est dit. Saffran veult terre croyeuse ou moyẽne et le peult on tresbien planter ou il y aura eu oignons apres ce quilz seront ostez. Et deuons scauoir q̃ le saffran nest point moult blece des umbres/ mais les souris le griefuent moult/ et veult auoir fosses entre les aires bien parfondes pour estre deffendu de leaue qui y pourroit descendre car il la doubte/ et aussi leaue deffend q̃ les souris ny aillent pource que les souris et taulpes mangent voluntiers les oignons. Saffran est chault et sec au second degre et attrempe en ses qualitez/ et pource il conforte et vault grandement contre foiblesse destomac et deffault de cueur/ il oste la rougeur de loeil q̃ vient de sang ou de tache qui le broye auec roses ou moyeulx doeufz et les met sur loeil comme Dyascorides le dit/ et qui boit saffran au matin si le garde et preserue de gloutonnie et dyuresse/ et aussi la decoctiõ faicte de saffran ne seuffre point que on senyure/ et si dit quil guerist de morsure de serpent et de yraignes et de poinctures de scorpions.

De surmontain ou salmontain. Chapitre.c.x.



Surmontain qui est dit siliers ou sileseos est chault et sec au secõd degre. On peult garder sa semẽce trois ans/ et est mise la semence en medicine laquelle a vertu diuretique dissolutiue/ cõsumptiue et attraictiue. Contre asme de froide cause on beura le vin de sa decoction auec figues seiches ou on dõnera la pouldre dicelluy auec figues seiches rosties. Contre opilation de foye de reins et de vessie/ stranguirie et dissintere len beura le vin de sa decoction.

De stafizagre. Chap.c.xi.



Stafizagre est chaulde et seiche au tiers degre/ et est la semence dune herbe ainsi appellee/ et est de grãt vertu/ et pource lappelle len purge chef/ car elle purge de fleume et le seiche/ deffend de reume et nettoye lestomac. Le vin de sa decoction et de rose en guerist qui le gargarise. Contre rongne et poux on fera ung oignement de sa pouldre et de vin aigre / et si vault contre paralisie q̃ sen oingt. La pouldre prinse auec miel si occist/ tue et destruit tous les vers du corps.

De squille. Chap.c.xii.



Squille est chaulde et seiche au second degre. Cest une herbe qui est semblable a oignõs. La racine qui est cõme oignons si est meilleure en medicine que les fueilles/ se on la treuue seule elle est mortelle. Elle a vertu diuretique dont elle vault a la digestion de la matiere tant en quotidienne que en quartaine/ et si vault

contre opilation de foye et contre la douleur des boyaulx et des entrailles selon ysaac. La maniere den user contre ce q̃ est dit si est telle. On diuise la squille par le mylieu et oste len du dedans autant de costes comme par dehors/& en sera garde autant au mylieu/& serõt gettees celles de dehors/pource quelles sont venimeuses et moult chauldes et aussi serõt gettees celles de dedans pource quelles sont mortelles pour la trop grant froidure dicelles: mais les moyennes sont attrempees cuytes au four & enuelopees de paste/et puis seront recuytes en vin aigre/ et apres seront coulees / et en celle couleure y mettra len du miel/et se len veult q̃ lo ximel soit faict plus fort len ne le cuyra point en la paste: Mais seulement en vin aigre. Ce vault cõtre toute douleur de par dehors procedant de froide cause.

De seneue. Chapitre.c.xiii.



Seneue est seme auant lyuer et apres et desire terre grasse/et q̃ le seme cler il en est meilleur/ et sil est seme trop espes on en peult bien oster aucunes plantes & les transplanter ailleurs/ et est vne herbe tellement multipliãt que ou elle a este vne fois semee a peine se pourra extirper ne le lieu en estre deliure/car le lieu ou la semence chet a terre elle verdist tantost. Elle est seiche et moiste au mylieu du quart degre. La semẽce & non lherbe est gardee par cinq ans/elle a vertu de dissouldre et de consumer et attraire & attenuier. Contre paralisie de langue la semence maschee et tenue soubz la langue vault. Contre paralisie des autres membres on mettra seneue en vng sachet et sera cuyte en vin & puis mis sur le lieu doulant/ et par especial au commencement de la maladie. La pouldre gettee es narilles faict esternuer et nettoye le cerueau des superfluitez. Contre vieil asme de visqueuse humeur on donnera le vin de sa decoction & de figues seiches. Contre opilation de foye et de rate & vne maniere de ydropisie appellee lenthofleumatique on cuyra seneue en eaue auec racines de fenoil et en la decoction coulee on mettra du miel et le beura len. Contre la durte de la rate on mettra lherbe bien broyee auec saing de porc par dessus la fomentation / cest assauoir lestuue faicte de la decoctiõ de seneue faict venir le temps aux femmes. Lherbe de seneue cuyte en vin et emplastree vault contre dissintere et stranguríe. Le vin de la decoction de la semence auec dragant seiche lhumeur de la luette et du cerueau et des ioes / et y mect on le dragant affin quil ne arde point trop fort et quil ne lescorche. Pythagoras loue seneue sur toutes autres herbes/et Plinius dit quelle attenuye grosses & visqueuses humeurs et les purge. Elle guerist les poinctures des serpens & scorpions qui y adiouste vin aigre. Elle surmonte le venin des champignons venimeux. Elle oste et adoulcist la douleur des dentz. Elle trespercé le cerueau et le purge merueilleusement. Elle brise la pierre / elle a puissance sur le temps des femmes / elle donne appetit et conforte lestomac/elle ayde contre epilence/ elle guerist les ydropiques / elle resueille en litargie et leur ayde grandement. Elle nettoye les cheueulx et les garde de cheoir. Elle oste les tins et les ennuyeux sons des oreilles / elle detorche la saliue des yeulx / elle ayde aux paralitiques pource quelle ouure les conduitz/ elle dissoult lhumeur greuant les nerfz et la degaste. Et si dit que sa plus grand vertu est en la semẽce et plus quelle nest pas en lherbe.

De stucium ou petit choul aigre. Chapitre.c.xiiii.



Stucium ou petit choul aigre cest tout vng. Il est chault et sec au second degre. La semence le ius & les fueilles valent en medicine. Contre paralisie de langue on masche la semence et la tient on longuemẽt

en sa bouche / et se la paralisie est en autre partie du corps les fueilles cuytes en vin se ront mises dessus. Contre lytargie on souf- flera la pouldre de la semence par dedans les narilles / on fera decoction de semence de stucium bien broye & de ius de la rue sauua- ge en fort vin aigre / & de ce on frotera les p- ties de la teste par derriere: mais q̃ elle soit raize par auāt. On cuira les fueilles en vin & sen estuuera len par dessoubz & frotera len. Ce vault a stranguirie et dissintere et faict venir le tēps aux fēmes. Qui faict vne em- plastre des fueilles cuytes en vin & en huyl- le & les met sur le pennil il faict bien vriner.

De scordium autremēt ail sauuage. Chapitre. c. xv.

SCordium autrement ail sauuage est chault et sec au tiers degre. La seule fleur en vault po^r medicine. Leaue ou le vin de sa decoction nectoye les parties espirituelles de fleume / & si vault cō tre douleur destomac et des entrailles cau- sees de froit & dissoult strāgurie & dissintere.

De sperage. Chap. c. xvi.

SPerage est chaulde au tiers de- gre. Les branches les fueilles & la semence mise en potage auec chair sans eaue valent contre opilation de rate & de foye et contre strāgu- rie et dissintere & contre douleur destomac et de boyaulx. Ceste decoction est bōne & aussi le vin de sa decoction vault aux choses des- susdictes.

De sinzimbre. Chap. c. xvii.

SInzimbre est chault et sec au tiers degre & en est de deux ma- nieres. Lung franc & lautre sau uage que len appelle calament. Il a vertu diuretique / dissolutiue et cōsum- ptiue. Contre le vice du pis on fera brouet de farine dorge et deaue et y adioustera len de la pouldre de sinzimbre et le donnera len au pacient. Contre reume froyde on cuyra en vng vaisseau les fueilles sans autre li- queur et les mettra len ainsi rosties en vng sachet / & seront lyees sur la teste au pacient. Le vin de sa decoction vault contre douleur destomac et des boyaulx causee de froit et contre opilation de foye et de rate / et si ou- ure les conduitz de lurine. Lherbe cuyte en vin emplastree sur lestomac le guerist de la douleur venue de ventosite et purge le tēps des femmes et nettoye / et le fume qui en est faicte leur ayde a conceuoir.

De saulge. Chap. c. xviii.

SAulge est plantee de plantes ou de ieu- nes rainceaulx en Octobre / en Nouem- bre / et mieulx en mars. Elle est chaul- de au premier degre et seiche au second. Les seules fueilles appartiennent a medicine vertes et seiches / et les garde len par vng an / & en y a lune franche & lautre sauuage / et lappelle len empatorium. La franche de- gaste mieulx et conforte que la sauuage / et la sauuage est plus dyaforetique. Le vin de la decoction de saulge est bon contre parali- sie et epilence qui la met sur la partie para- litique. Quant elle est cuyte en vin elle y vault moult. Lestuue & la laueure faicte de leaue de sa decoction vault contre strangu- rie et dissintere / et nettoye la marris / et si est tresbonne en saulse.

De scabieuse. Chap. c. xix.

SCabieuse est chaulde et seiche au second degre. Elle ne vault riens seiche. Le ius de scabieuse huylle & vin aigre bouluz ensemble ius- ques a tant que ce sera espes comme oigne- ment vauldra a rongne. Le baing de leaue de sa decoction & de tapsebarbe vault contre alopicie / et le ius aussi vault a ce / et tue les vers au corps / & qui le gette en loreille auec huylle il les nectoye. La fumee du vin de sa decoction vault contre emorroides / dont est dit. Orbanus perse non nouit vim scabiose. Que purgat pectus quod deprimit egra se- nectus. Rumpit apostema pellens virtute suprema. Cest a dire que scabieuse purge le

pis malade de vieillesse. Elle rompt apostumes en les gettant hors par sa vertu souveraine.

De senations autrement cresson deaue. Chapitre.c.xx.

Senations q̃ lenappelle autrement cresson deaue sont chauldes et seiches au second degre. Qui les mãgeue en eaue cuytes ou auec chair elles nettoyent les parties spirituelles. Lestuue ⁊ laueure de sa decoction en eaue salee et huylle cõmune vault a douleur dentrailles ⁊ strãgurie et dissintere/ Et aussi y vallent elles cuytes en vin et emplastrees dessus.

De serpentine autrement colubrine ou dragontee. Chapitre.c.xxi.

Serpentine/ colubrine et dragontee sont tout vng/ et lappelle len ainsi pource quelle a la tige en maniere de serpent/et ainsi coulouree. Elle est chaulde et seiche au tiers degre. On detrenche sa racine par menues pieces/ et la seiche len et en faict on pouldre/⁊ la passe len par vng drap ⁊ puis on la confit auec eaue rose ⁊ la seiche len au soleil/⁊ apres on en oingt sa face auec eaue rose/ou on la frotte sans eaue rose ⁊ rend la face clere et belle et resplendissant et oste le drap de la face. Se len cõfit ceste pouldre auec sauon et on en mect sur vne fistule elle croist le pertuis ⁊ le dilate tãt q̃ len en peult bien traire vng os ou plus brisez ou pourriz silz y sont. La pouldre aussi confite auec chaulx viue ⁊ fort vin aigre vault moult a chãcre dõt la tierce ptie doit estre de chaulx. Dyascorides dit q̃ ceste herbe enchasse serpens par son odeur/et que le serpent ne blecera ia le corps qui sera oingt de ce ius.

De serpil autrement petit poulieul. Chapitre.c.xxii.

Serpil autrement petit poulieul est chault ⁊ sec au second degre/ et en est de deux manieres. Lũg frant et lautre sauuage. Le frãc espand ses rainceaulx par terre/⁊ le sauuage croist en long ⁊ en hault. Les fleurs ⁊ les fueilles valent en medicine qui les cuist en vng rude pot a sec/⁊ les met en vng sac ilz valent contre reume froide qui les met sur la teste. Le vin de la decoction de serpil ⁊ du ius de reguelice vault contre toux ⁊ douleur destomac causee de ventosite. Le vin de sa decoction et de anis vault a douleur destomac. Lestuue ⁊ laueure de sa decoctiõ vault a stranguerie dissintere et nettoye la marris et si leschauffe et conforte. Le vin de sa decoction reschauffe lestomac ⁊ aussi le foye ⁊ la rate grandement.

De saturee autrement serriette. Chapitre.c.xxiii.

Saturee ou serriette est chaulde et seiche au second degre. On la seme en feurier ⁊ en mars toute seule ou meslee auec autres herbes q̃ veult. Potage faict ou bouillie faicte de farine et deaue ⁊ de la pouldre de saturee nettoye les parties espirituellles/et autant vault a ce la pouldre confite. Dyascorides dit q̃ lusage de saturee est moult bon et conuenable pour garder sante/⁊ la prent on en viande. Albumusar dit que sa propriete est de bouter hors venin/ enfleures et torcions et de digerer la viande ⁊ de bouter hors les superfluitez de lestomac ⁊ de faire vriner et faire venir le temps aux femmes/ et si aguise la veue empiree par males humeurs.

De tousiours viue autrement iombarde. Chap.c.xxiiii.

Tousiours viue autremẽt iombarde ou iombarbe q̃ est en tout tẽps viue et froide au secõd degre et seiche au premier. Elle est de grãt vertu verte/⁊ de nulle quant elle est seiche/et a vertu de refroidir. Plagelles mouillees auec son ius ⁊ vin aigre ou verius emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir contre chaleurs ⁊ contre douleurs de chauldes causes Aussi lherbe broyee et mise dessus apostu-

mes au cõmencement les guerist en rebou-tant la matiere/combien quelle griefue de-puis en lespessissant. Contre arsure de feu ou deaue on fera oignement du ius de iom-barde et de huylle rosat et de cire : mais on ne luy doit point mettre des quatre pmiers iours/aincois y doit on mettre chose pour la faire fumer & euaporer. Et pource on loingt premier de sauon et apres dudit oignement Contre flux de sang p le nez q̃ viẽt de ebu-lition de sang de foye cõme sont ieunes gẽs en este. P lagelles moillees ou ius de iõbar de & eaue rose mise sur le front leschauffe.

De tetrait autremẽt herbe iudaique.

Chapitre.c.xxv.

Etrait est herbe iudaique et est chaulde et seiche au tiers degre. Le vin de sa decoctiõ procure di-gestion et guerist de douleur de lestomac & des entrailles causees de võtosi-tez. Crespes faictz de farine & de ceste herbe et deaue confortent la chaleur naturelle et font bien vriner. Lẽplastre faict de ceste her be cuyte en eaue dissoult strãgurie. Et lestu ue et laueure dicelle ou leaue de sa decoction eschauffe la matris aux fẽmes & la nettoye.

De tapse. Chap.c.xxvi.

Apse est chaulde & seiche au tiers degre / et la garde len par trois ans. On la trouue en arabie/en inde & en calabre/& la met on en medicines vomitiues/& la doit on sagemẽt broyer. Et sil aduiẽt quil en viẽne enfleure pource on frotera le lieu daucũ drap mouil-le en vin aigre Du lon oindra la ptie enflee doignemẽt nõme popileon auec bon vin ai-gre. Tapse est bõne pour quaxmãs pource que qui la broye elle faict enfler la face et le corps cõme dung mesel et le guerist on auec ius de iombarde comme dessus est dit.

De tapsebarbe. Chap.c.xxvii.

Apsebarbe est chaulde et seiche. Lestu-ue et la laueure du vin de sa decoction vault contre les emorroides. Aussi y vauldroit se le patient sen touchoit quant il aura este a selle. Leaue de sa decoction vault contre tenasmon / et aussi contre le flux de ventre.

De thimus dont la fleur est epithimum.

Chapitre.c.xxviii.

Thimus dont la fleur est epithimum est vne herbe moult aromatique/& est la fleur moult medicinable/ car elle a vertu de purger la melencolie et fleume/ et pource elle vault contre quartaine et contre maladie melencolieuse/et pource on en acue les medicines & aguise/& ne la doit on point dõner seule. Car de sa nature elle cause sin-cope & faict estrecir les parties espirituelles dentour le cueur.

De violette. Chap.c.xxix.

Violette est froide et moiste. On en faict succre et huylle violat quant elle est verte / mais on faict le sirop des vertes et des seiches/mais celluy qui est faict des vertes est plus vertueux. Le succre violat est faict en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi faict/ on cuyt ainsi les violettes en eaue & puis on coule tout/et de celle couleu-re et succre on faict le sirop/ mais q̃ le feroit du ius et de succre ensemble il en vauldroit mieulx. Lhuylle violat est ainsi faicte/ on cuyra des violettes en huylle et la couleure sera huylle violat. Elle vault aux discra-zies par le trauail de tout le corps. Qui la prent par dedans et en oingt son foye elle oste la chaleur/ qui en oingt son front & les temples elle oste la douleur de chaulde cau-se et la chaleur. Les violettes ont vertu a-doulcissant/ applaniant & amoytissant/et si refroidẽt et laschẽt/mais elles laschẽt peu. Elles purgent principallement la cole rou-ge. Elles valent a fieures tierceines/& con-tre la desattrempance de foye en chaleur/et contre opilation de foye & iaulnice/ & contre deffault dappetit cause de colle. Violettes

qui sont broyees et mises sur chauldes apostumes au commencement y aydent ⁊ aussi faict lherbe. La fomentation faicte de leaue de la decoction de celle herbe sur les piedz et le front en maladies agues faict venir le sommeil et fain de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuyt que le rosat/ autrement il seroit tantost corrompu.

¶ De verge de pastour.
Chapitre.c.xxx.

Verge de pastour est chardon sauuage ⁊ est froide ⁊ seiche. Les fueilles en appartiennent seulement a medicines vertes ⁊ seiches/mais les vertes sont de greigneur vertu q̃ les seiches. Elles ont vertu restrainctiue de rebouter ens ⁊ refroidir. Lemplastre de la pouldre et de vin aigre ⁊ aulbin doeuf mis sur le pennil ⁊ les reins vault contre flux de ventre. Aussi la pouldre prinse en vng oeuf mol vault a ce. Et aussi vault auec ius de plãtain ⁊ a cours de tẽps de fẽmes. Et auec ce vault leaue de sa decoction et estuue et la laueure. Qui la broye elle vault a chauldes apostumes au cõmencement/ cõme a herisipule ⁊ les semblables. Qui lemplastre sur la teste raize elle vault cõtre frenesie ⁊ douleur de chef de cause chaulde. Elle est moult consolidatiue de playes nouuelles. Les oyseaulx quierent les semences ⁊ vers q̃ sont es chardons seichez sur la racine et chantent quant on leur dõne. Jsidorus dit q̃ la racine cuite en eaue amenuyse couuoi[illegible] [illegible]ax beuueurs. Cestuy chardon est tresprouffitable a la marris et ayde aux femmes a conceuoir filz.

¶ De voluble. Chap.c.xxxi.

Voluble est vne herbe qui se enuelope enuiron les plantes qui luy sont prochaines et est vng peu chaulde: mais elle est moult seiche/ comme le demonstre ce quelle se tord ainsi/et est vne espece que on appelle la corde des poures/et est ceste terrestre et pleine deaue/et pour sa terrestre nature elle est cõstrictiue et pour son aquosite elle est mondificatiue et nettoye/ et adoulcist/ et sont les fueilles consolidatiues de grans playes/ et na pareille a elle en cest effect. On les cuyt en vin et les emplastre len dessus auec vin aigre. Elles vallent aussi contre arsure de feu/ et en est aussi vne autre espece que len appelle le grant voluble dõt son laict arrache le poil et tue les poulx.

¶ De vitriole. Chap.c.xxxii.

Vitriole autremẽt dicte paritaire est vne herbe chaulde ⁊ seiche au tiers degre. Et lappelle len vitriole pource q̃ les verres en sont bien nectoyez. Elle est de grant vertu quãt elle est verte/mais seiche elle ne vault riẽs. Elle a vertu dyaforetique et extenuatiue. Contre froidure destomac et des entrailles et la douleur q̃ y est et contre stranguirie et dissintere/ paritaire chauffee bien en vng pot de terre sans autre humeur sera mise sur le lieu dolant/ou que on la cuyse en vin blanc vng pou verd ou aigre ou auec du bran. Contre stranguirie et dissintere on la cuyra en eaue salee et huylle et sera emplastree sur la pennilliere. Cuyte ⁊ mangee elle vault moult contre douleur destomac de froidure ou de vent. Qui la casse aucunement et la chauffe auecques vin et bran elle appetisse enfleures.

¶ De ysope. Chap.c.xxxiii.

Ysope est chaulde ⁊ seiche au tiers degre/ elle a vertu es fleurs et aux fueilles/⁊ non pas selon les racines/ diuretique/ dissolutiue/ consumptiue et attractiue. Contre froide toux vault le vin de sa decoction et de figues seiches.

¶ Jtem le vin de sa decoction et de semence de fenoil oste la douleur de lestomac et des entrailles. Lestuue faicte de la decoctiõ de ysope nettoye la marris des superfluitez et torches. Aussi faict vng suppositoire de la pouldre ⁊ de huylle muscellin. La pouldre dysope ou lherbe chauffee en vng test ⁊

mise soubz la teste en vng sachet vault contre reume froide et contre la luette cheute. Contre la reume de la luette on fera gargarisme de vin aigre ou ysope sera cuyte.

¶ Item lherbe cuyte en vin oste la douleur qui vient de ventositez.

¶ De yringe autrement salemonde.
Chapitre.c.xxxiiii.

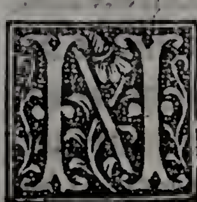
Yringes et salemonde cest tout vng. Elle est moult espineuse et de ses racines on faict zingebre en telle maniere. Prenez deux liures de miel et vne liure de yringes bie nettoyees & puis en mouuant & remuat on mettra vne once ou deux de zingembre et la moytie de poiure seulemet par telle maniere. On lauera tout premierement les yringes et sera gette le boys qui est dedans & puis on les cuira tresbien/ et apres seront trenchees bien menuement et le miel mis sur le feu et bien estuue on mettra dedans yringes et le zingembre et le poiure. Et selon aucuns on ny mect que zingembre ou poiure et le faict on bouillir iusques a tant que tout soit suffisamment espes. Et se en la fin de la decoction on y adiouste pouldre de semence de touque et de pinei ce sera tresbon pour esmouuoir a luxure et pour faire leuer le membre.

¶ De yreos autrement dicte iagleau ou flambe.
Chapitre.c.xxxv.

Yreos autremet dit iagleau ou roseau a les fueilles semblables a espees et a la fleur de couleur pourpre ou blanche: car yris a la couleur de pourpre/ & yreos la blanche. Elles sont dune mesme vertu. Nous ne vsons que de la racine/ & la cueille len en la fin de printemps/ et la seiche len/ et se peult garder par deux ans. Elle est chaulde et seiche au second degre et a vertu diuretique & dissoult et ouure. Cotre le vice des parties espirituelles/ & contre opilation de foye et de rate des reins et de la vessie et toutes douleurs venas de ventositez le vin de sa decoction y ayde. La pouldre q en est faicte mageue moult doulcemet la chair superflue. Pour le drap et taye des yeulx on fera vng colire de la pouldre auec eaue rose.

¶ Cy fine le sixiesme liure et ensuyt le septiesme.

¶ Pourquoy les prez furent creez/ et quel air/ quelle terre/ quelle eaue/ quelle place ilz requieret et desirent.
Chapitre premier.


Ostre Seigneur crea les prez par sa bonte affin q la terre qui estoit nue fust vestue et aornee/ et que les herbes qui en viendroient feussent conuenable nourriture aux gens et aux bestes en leur verdure. Et aussi quant elles seroyent seiches. Et est assauoir quil naist es prez diuers genres et diuerses especes dherbes selon la diuersite des humeurs contenue en la plaine et superfice de la terre. Et ce a faict la tressage maistresse nature et ouure pour la diuersite des bestes nourrir/ lesquelles ont diuers appetis. Les prez requierent air attrempe et que il soit prochain ou voison a froidure et humeur. Car se il y a superflue froidure il y aura pardurable neige et gelee qui empeschera la generation des herbes. Et se il y a trop superflue chaleur elle les degasteroit qui ne les arrouseroit trop souuent. Ilz desirent terre grasse pour auoir grat foison dherbes: mais toutesfois se la terre nest pas trop grasse elles en seront plus sauoureuses et de meilleure odeur & plus delices. Et selle est trop maisgre il ny viedra point dherbes. Car celle terre est ainsi come terre salee ou amere qui ne se peult vestir pour sa foiblesse et malice. Entre les eaues la meilleure est pour prez celle de pluye quant elle descend chaulde auec tonnerre et espart. Et

leaue subtille dauril & de may/& generallement toute celle qui vient du ciel en este est bonne aux prez: mais quelle ne soit gelee et trop froide comme celle qui vient de gresle fondue. Leaue qui est bonne a prez cest eaue de maretz qui est clere/chaulde et grasse/et puis apres de fleuues. Et la derniere est eaue de fontaine/et de tant comme elle seslongne plus de sa source et de son cōmencecement elle vault mieulx pource quelle est moins froide. Prez desirent siege bas ou il y ait cōtinuellement humeur enclose: mais se le lieu est si parfond quil y ait continuelle eaue courant par la superfice et la plaine de la terre le lieu ne peult riens valloir pour quelconque bonne herbe quil y ait au pre: mais se tournera a nature de maretz ou de paluz et ny croistra que ionc & autres choses appellees en lombart pauerie & quadrelle & en francois lesche & roseaulx/et autres herbes de paluz grosses et pleines deaue et sans saueur et qui ne valent riens pour les bestes. Et se les prez sont si hault assiz q̄ on ne les puisse arrouser ilz seicheront legierement se ilz ne sont en haultes montaignes et froides: car en telz lieux combien quil y vienne peu dherbe/toutesfois sont elles delicees et sauoureuses et de bonne odeur: le siege du pre est souuerain qui a dessus luy ruisseau courant dont on le puisse arrouser toutesfois que len veult.

Comment on procure les prez/et comment on les faict renouueller. Chapitre.ii.

COmbien que ce soit clere chose que les herbes viēnent de leur nature en toutes terres ou le soleil peult suffisamment getter et espandre ses rays/toutesfois on les peult aussi faire venir par oeuure de main en lieux champestres ou de boys et autres lieux. Et premierement on extirpera le lieu en septēbre & octobre/et sera deliure de tous empeschemēs et non pas tant seulement despines de ronces et de gettons: mais de toutes herbes larges/dures & fermes/et puis quant il sera nettoye laboure & remue par plusieurs arations & les pierres ostees et les mottes cassees on les fumera en la lune estant en crescent/et y mettra len du fiens fraiz/& quil soit tresbien garde du marchis et de foulement de bestes/& par especial quant il deuient moiste affin que la terre en demeure viue et egale. Et se vous faictes prez en chāps gaignables on fera la place toute pareille & egalle/& serōt les mottes cassees hault et bas/& y peult on semer et espandre semence de vece auec semence de foing/& si y peult on espādre semence de nauetz. On ne les arrousera point tāt q̄ la terre soit dure affin que la force de lhumeur en trefluāt ne corrompe la groe moins ferme: mais q̄ vouldroit en aucune ānee auoir prez et en autre bledz il se peult faire en terre maisgre par arrousement et getter au chāp eaue trouble & rēplir les fosses de terre nouuelle et faire la terre du chāp egale. Et ainsi se peuēt faire tresbōs prez sās quelzcōques semences dherbes: mais se ilz sont ainsi laissez quatre ou cinq ans on y pourra semer du froment/& seroit bon q̄ de deux ans en deux ans on changeast le froment qui y seroit seme: mais qui vouldroit faire vne annee froment et lautre pre il se feroit bien par telle maniere a getter de leaue au champ quant on aura oste le froment et le chaulme et le laisser ainsi le demourant de leste et en automne se lair est sec. Et lannee ensuyuant quāt le foing sera fauche il fault la terre rōpre/tailler & arer deux fois ou trois et puis la semer: mais quāt on veult auoir le grain len ne le doit arer fors que en la fin daoust quant on en aura traicte lherbe/& lors rompre la terre & larer & retriser/et semer et il y vient lors bon froment. Aucuns les sement chascun an/et toutesfois ilz cueillent lherbe du pre quant le fromēt est encore au champ. Et si tost q̄l est traict gettent eaue au chāp/et vault mieulx clere que trouble et le gar-

sent des bestes / et puis si taillent le grain auec lestouble et le donnent aux bestes en yuer & elles mãgeuent lherbe & font lictiere des estoubles & ainsi en font du fiẽs/& quãt on en a taille lherbe et lestouble on aire le champ vne fois ou deux ou trois et puis on y seme du froment ou autre bled. On procure les prez quant on oste tous empesche/mens toutesfois quilz y viẽnent et naiscent et aussi les herbes qui ny sont pas conuenables/tãtost apres ql y aura fort pleu et q̃ la terre sera mouillee pource quelles se pourront arracher lors legierement/et prouffite moult aux prez quant on les fume en yuer de fiẽs nouueau pour faire les herbes plantureuses/et encores plus se si tost qlz seront faulchez on les arrouse tresfort deux ou trois fois/& lors ilz fructifierõt fort. Mais quant ilz seront vieilz ilz seront couuers de mousse / et pour oster la mousse Paladius dit de vray q̃ on y doit souuent getter de la cendre/et se le lieu est faict tout brehaingne on le airera plusiers fois & puis on le vnira & fera len la terre egale/& ainsi se font prez.

¶ Cõment on cueille le foing & garde et du prouffit qui en vient.

Chapitre.iii.

Se les herbes sõt venues a leur croissance naturelle on les faulchera par especial quant leurs fleurs serõt en leur beaulte parfaicte & auãt quelles seichent & cheent: car se on les fauche auãt que le foing soit meur il nen sera pas si bon apres pource que il sera tousiours plein deaue & ne sera pas bõ pour nourrir les bestes ne ferme viande pour les beufz et cheuaulx de labour/et se il est trop meur et q̃ la chaleur & humeur soit degastee il sera mal sade et abhominable nourriture aux bestes. On doit seicher le foing en tẽps beau et serain tãt cõme len a esperance q̃ la chaleur et la seicheresse de lair doyue durer. Et quãt il est fauche on le doit laisser au pre par vng ou deux iours auant ql soit assemble & puis on lassemblera & respandra selon la maniere du seicher / et apres sera leue et apporte soubz le tect/et qui naura tect ou le mettre en couuert/ en mullons bien preparez q̃ leaue ny entre. Et se la pluye suruient quãt il est nouuellemẽt fauche es prez auãt quil soit en mullon il nen est gueres blece: mais cõme dit Paladius on le doit retourner a la pluye auant que la partie denhault soit seiche/ pose ores quil soit ia retourne et emmoncelle ou quil ne le feust pas / et se la pluye suruient apres ce q̃ il sera retourne/il sera destruict & ne vauldra riens. Le proffit du foing est quil soit garde par tout lan/et si le peult on bien garder par deux ans bon pour nourrir beufz/ cheuaulx et autres bestes q̃ seuffrent labour pour nous et noz necessitez & les en peult on ayder en temps de neiges quãt ilz ne peuent auoir autre nourriture. Et se le foing est delie/branchu et de bonne odeur vauldra pour toutes viandes es bestes en chault temps et en froit et leur suffira bien. Et se le foing est gros & de palus/ ou trop meur/ ou trop tard fauche il ne sera pas suffisant pour les bestes de grãt labour qui ne leur secourra daucune autre pasture ou viande/ou que ce soit par temps si froit & mauuais que les bestes ne puissent labourer/car lors tout leur est bon.

¶ Cy cõmence la seconde partie de ce septiesme liure/comment les boys et forestz viennent de leur propre nature. Chapitre.iiii.

Premieremẽt ie dy que les boys et forestz viennent de leur propre nature ou quilz sont institues par art & industries de gens. Ceulx qui viẽnent de leur nature si naiscent de la semence et humeur contenue en la marris de la terre qui par la vertu du ciel saillent hors enhault ou elles se dressent en souches de diuerses plantes selon la diuersite de lhumeur et de la semence et des lieux ou ilz croissent. Et vient aussi sans layde dhomme quant la semence

chiet a terre ou que les oyseaulx les apportent ou que les riuieres les amaynent. Es haultes montaignes croissent cõmunement forestz & tresgrãs pins & sapins/foulx/chastaigniers/chesnes/cedres et telz arbres. Es lieux bas pleins de palus naiscẽt naturellement/saulx/peupliers/aulnes/cãnes sauuages & telles plantes. Et pareillement en plusieurs lieux viennent de leur nature plusieurs espines et de diuerses manieres põmiers/pruniers/sorbes/oliuiers et telz arbres/et de tant comme la terre sera plus grasse/de tant seront les arbres plus haulx et plus beaulx: mais en terre maisgre & salee ou amere il naistra espines et petis arbres tortus/espineux/rongneux et hideux. Et seront ces boys & forestz procurez en diuerses manieres: car ou il y aura chasteigniers/pommiers/periers/pruniers & telz arbres q̃ porterõt fruict/on doit extirper et expurger toutes les espines/rõces & estrãges plãtes & serõt les arbres portãs fruictz faictz plus clers par ce/& serõt trẽchez aux plus haulx lieux ou les bestes ne pourroiẽt attaindre et serõt entez de greffes nobles et frãches des autres arbres selon la doctrine cy deuãt dõnee au second liure/au chapitre des entes et incisions. Et les autres boys qui sont occupez des arbres espineux et autres & ou il y a beaulx arbres & nobles conuenables pour ouurer et faire edifices on ostera les espines/& se les beaulx arbres sõt trop espes on ostera les moins suffisans et seront laissez les meilleurs plus au cler affin quilz ayent plus de nourriture. Et les forestz ou il ny a boys q̃ pour arboir seront laissez fors tant que on ostera les espines et buissons et de chascun cinq ans ou six ans au moins on les taillera pour faire fagotz.

Des boys qui par art sont faictz et ordonnez. Chapitre.v.



Qui veult planter ou semer boys il doit premieremẽt considerer la nature & le siege de la terre ou il veult planter ou semer/et la plãter ou semer telz arbres comme la nature du siege et la terre le desirent & requierent/toutesfois que il en soit a la voulente du seigneur. Et ce cest en haulte montaigne ou en valee dicelle et la terre y est delyee elle receura tresbiẽ les plãtes et les semences des chasteigniers et les doit on mettre loĩg lung de lautre quarãte piedz a tout le mois/et se la terre est croyeuse ou pleine de pierres il est bon dy mettre chesne/rouer et serre. Et se cest en montaignes chauldes loĩg de haultes mõtaignes agmandiers y seront tresbien/& se les lieux sont tresgras ilz receuront tresbien põmiers periers et pruniers/et en lieux chaulx serõt bien oliuiers/figuiers/& pommiers grenates: mais es froidz et attrempez lieux serõt bien/auelaines/couldriers/coigniers & neffliers/et es lieux bas et moistes ou la terre est dissoulte/les saulz y serõt bieñ et aulnes et peupliers. Et se le lieu est croyeux il est bon dy mettre ourmes et fresnes/oplus et rouer: mais si cest lieu de mer et graueleux comme brehaigne il veult pins & sapins/et en lieux de chaulx climatz/palmiers masles & femelles & sont telles choses ĩstituees de plantes apportees dailleurs ou de semẽces gettees ou plantees a la main en lieux conuenables: & nest pas a oublyer que il cõuient mettre deux chastaigniers quarante piedz loing lung de lautre affin q̃lz se puissent bien dilater en branches et faire largement fruict & autant en fault il entre deux chesnes/et a rouer & cerre il conuient vingt piedz de distance & encore moins il suffiroit. Ces troismanieres darbres portẽt glandz qui est tresbonne viande pour pourceaulx: mais pommiers ou poiriers en requierent vingt ou trente/& oliuiers/figuiers/pommiers de grenate/noisilliers de couldre/coingniers & nefffiers en aurõt iusques de douze ou a vingt piedz. Saulx pour cause des pches ou de lieures ou pour matiere de edifier seront premierement plantez a distan-

ce de dix piedz/ et puis secondement il suffira de deux / de trois ou de quatre piedz de distãce pource que leur croissance est par en hault et non pas en large. Les peupliers et oliuiers pource qlz ne sespãdent pas moult en largeur et croissent en hault il ne les fault pas mettre trop clers : mais pource q̃ albarus est meilleur sil est gros en la souche pour les ais qui en sont faictz qui sont conuenables a plusieurs choses et qui sestẽd assez en rainceaulx/il est bon de luy dõner distance de vingt piedz ou plus / et ceulx qui ont grosse escorce et qui naissent moult legierement peuent estre mis assez espes / affin quilz facent cent tiges et rainceaulx subtilz longs et deliez. Oliue/ oplus et fresne peuẽt bien estre mis espes et larges:car telz arbres fõt brãches subtiles/longues et grosses pour diuerses oeuures. Le pin et le palmier serõt loing lung de lautre lespace de.xxx. piedz/ et est assauoir q̃ de chascũ des arbres dessusditz nous auõs assez dit au.v.liure cõment on les doit mettre es chãps. Et par ce peult on scauoir comment on peult faire boys et forestz/si vueille suffire ce que dit en est.

¶ Cy fine le septiesme liure. Et ensuyt le huytiesme.

¶ Des petis vergiers dherbes. Chapitre premier.



Entre les vergiers ien trouue aucuns q̃ sont faictz seulement dherbes/ et aucuns darbres tant seulemẽt/ et aucũs de tous les deux. Ceulx q̃ sont faictz dherbes seulemẽt desirẽt terre maigre et ferme affin ql y viẽne herbe subtille/ cheuelue et belle q̃ face delectation aux yeulx. Or cõuient donc que le lieu q̃ len veult appareiller pour faire vergier soit bien purge et nettoye dherbes et de racines auoultres et grãdes qui est tresforte chose a faire se les racines ne sont premieremẽt tresbien arrachees des fosses et le lieu bien applanie et que len y gette de leaue treschaulde et bouillant par tout et largement affin que les demourans des racines et des semences qui seront encores dedans terre ne puissent germer/ et puis que le lieu soit tout remply de mottes tresmaigres et subtil genre / et que ces mottes soyent tresbien et fort serrees et confermees a mailletz de boys et que lherbe soit foullee aux piedz iusques a tant quil nen appere point. Et de lors en auãt elle ystra hors petit a petit par maniere de cheueulx / et couurerõt la plaine de la terre en maniere dũg drap vert. Se len peult il est bon que le vergier soit quarre/ et se il est si grant quil suffise on plantera a lenuiron herbes aromaticques et de souefue odeur/ comme basilicon/ saulge/ysope/mariolaine/sarriette/ mente et leurs semblables/et aussi autres pour auoir des fleurs/ comme rosiers/ violettes/ lys/flambes et telles autres herbes/ et q̃ entre ces choses et les mottes il y ait vng siege ordõne a plaisance et de belles mottes/ et en la partie contre le soleil au dessus des sieges on plantera des arbres comme vignes q̃ seront ployez par telle maniere que les fueilles facent vmbre sur le siege pour plaisance et pour garder le preau de seicher : car on quiert plus en telz arbres lumbre q̃ le proffit du fruict/ et pource nest besoing de le fouyr au pied ne de fumer la terre/ et si doit on biẽ garder que arbres ny soyent trop espes et ql ny en ait trop pource que lair en pourroit estre corrompu et le deffault dair nuyst a la sante. Et pource tout vergier demãde franc air / et trop grant vmbre engendre maladies. Et aussi on ny doit point mettre mauuais arbres comme noyers et les semblables : mais doulx arbres et aromaticques en fleurs et plaisans en vmbre/comme sont

T

vignes/pommiers/poiriers/pruniers/pōmiers de grenate/lauriers/cypres ⁊ les sēblables. Apres les mottes il y aura grant compaignie dherbes medicinables ⁊ diuerses et de noble odeur: car elles proffitent et aydent/ ⁊ non pas seulement pour lodeur/ mais aussi pource quelles delectent la veue pour la diuersite des couleurs/et pource on y doit mettre de la rue en plusieurs lieux: Car elle est de belle verdure et chasse les bestes venimeuses pour sa force et pour son amertume. On ne mettra nulz arbres au mylieu des mottes: mais la plaine et la superficie du pre demourra franche a lair pur: car lair en est plus sain / et aussi il ny aura pas toillee daraignes de branche en branche qui peuent empescher la purte de lair et ennuyer aux passans qui autremēt y pourroyent estre. Et sil se pouoit faire vne fontaine courant parmy belle et pure elle y seroit bien seant ⁊ donneroit grant plaisance. Le vergier doit auoir regard beau ⁊ ouuert par deuers orient et galerne pource que lair en est plus pur ⁊ que les ventz en sont plus plaisans et sera clos vers midy et occident pource que les ventz en sont mal sains troublez ⁊ non purs/⁊ cōbien que le vent de galerne empesche les fruictz/toutesfois il garde merueilleusement les esperitz et la sante. Et len quiert cōmunement es iardins plus la plaisance / delectation et sante q̄ le fruict ne autre proffit.

¶ Des vergiers des moyēnes personnes. Chapitre.ii.

NUl ne doubte q̄ selon lestat des personnes et leur puissance et dignite lespace de la terre pour faire leurs iardins doit estre mesuree quant il y a suffisant lieu/cōme de deux/de trois/ de quatre arpens/ou de plus/⁊ puis on le doit ceindre de fossez entour ⁊ de hayes despines ⁊ de rosiers/⁊ par dessus on fera vne haye de pommiers de grenates en lieux chaulx / et en lieux froidz de noysetiers / de pruneliers et coingniers/et apres on larrousera et fouyra de toutes pars et puis on signera le lieu ou les arbres seront plantez a ligne: cest a scauoir vne renge de pommiers/ vne autre de poiriers ⁊ de palmiers en lieux chaulx ⁊ citrons aussi/ de meuriers/de cerisiers et telz nobles arbres/ cōme figuiers/ couldriers/ coingniers ⁊ dautres semblables chascū selon son ordre/et quil y ait distance entre les ordres de vingt piedz du moins ⁊ de quarāte au plus selon la volunte du seigneur. Les grans doiuent auoir vingt piedz de distāce et les petis dix / et pourra len entre les arbres planter de la vigne noble ⁊ de diuerses manieres q̄ dōnera plaisance et fera fruict. On fouyra les ordres ⁊ applicquera len affin que les arbres et les vignes y viennent mieulx/⁊ serōt toutes les espaces deputees es prez/⁊ ostera len souuent du lieu les herbes grandes ⁊ estranges/et les seichera len deux fois en lan affin que les prez du vergier soyēt plus beaulx/ ⁊ aussi on plantera et formera les arbres comme dit est au cinquiesme liure/ et y fera len treilles et tournelles es lieux plus conuenables en maniere de maisons/tentes ⁊ pauillons.

¶ De vergiers royaulx ⁊ des autres nobles/puissans ⁊ riches. Chapitre.iii.

ET pource q̄ les riches personnes ⁊ suffisans ont pouoir pour leur richesse et suffisance il appartient a leur appetit de faire satisfaction entiere et ne leur fault riens sinon art et science pour bien ordonner/⁊ pource ien vueil parler aucunement. Si dis que vergier plaisant/delectable doit estre faict/cōpose ⁊ ordonne en la maniere qui sensuyt. On eslira vng lieu plain et non pas en paluz ne empesche que les ventz ny puissent a plain souffler ⁊ quil y ait ou puisse auoir vne fontaine courant par les lieux dicelluy / et que ce lieu soit de vingt iournaux ou de plus selon la volunte du seigneur/ et que il soit ceinct de haulx

mure bien a plain/et que len y plante en la partie par deuers galerne vng boys de diuers arbres ou les bestes sauluages se retrairont/et par deuers midy on fera vng palais moult beau ou le roy et la royne ou autre seigneur ou dame demourrõt quant ilz vouldront escheuer ennuyz et griefues occupations et prendre du bon temps ou soulas: car de telle partie il fera vmbre au iardin eneste/et aurõt les fenestres regard attrēpe sur le iardin/et non pas greue de lardeur du soleil. Et la serõt faictz et ordõnez les estres du iardin dessusdit/et y aura viuiers pour nourrir poissons de diuerses manieres. Il y aura aussi lieures/cõnins/cerfz/cheureulz et telles bestes sauluages q̃ ne sont pas de proye. Et sur aucuns arbres pres du palais on fera grans cages cõme maisons q̃ aurõt tect et paroys de fil darchal bien lye tresespes ou il y aura faisãs/perdrix/rossignolz/merles/linotes/charderonnetz/tarins/serins et telz oyseaulx plaisans et bien chantans. Et si y aura ordres au vergier du palais daucuns arbres iusques au boys et non pas du trauers affin que plus legierement on puisse veoir dudit palais toutes les contenances des bestes qui seront dedãs le vergier/et si face len aussi au vergier vng palais a chambres et des tours qui soyent tous darbres seulement ou le roy la royne ou autres seigneurs et dames puissent estre sans pluyes en tēps ioyeulx. Ce palais pourra bien estre faict par telle maniere. On mesurera toutes les espaces des chambres et autres places/et au lieu ou les paroys doiuent estre on plantera des arbres portans fruict. Qui vouldra quilz croissent legierement/comme cerisiers/pommiers et couldriers/ou pour le mieulx on y plantera oliuiers/saulx et peupliers tant par palis comme par entes et perches on procurera leur naissance par plusieus annees et seront formez comme tectz et paroys. Et pourra len faire plus tost et plus legierement le palais et la maison de perches et lyens/et tout enuiron y planter vignes dont tout ledifice sera couuert. Et aussi pourra len faire en ce vergier tentes belles et grãdes et pauillons de fleures seiches/et puis les couurir darbres verdz et de vignes. Et aussi est ce vne moult grãt beaulte et grãt plaisance dauoir en vng vergier diuerses entes et merueilleuses/et en vng arbre plusieurs et diuers fruictz par enter et ce pourra bien estre faict par vng diligent labouteur qui en trouuera la doctrine en ce liure. Nous deuõs aussi scauoir que toutes manieres darbres et de herbes doiuent estre mises en vng tel vergier distinctement et bien desseurees lune de lautre tellement que len ny puisse trouuer deffault et ne conuient pas aussi que le roy ou autre seigneur si delecte tousiours: mais quant il aura faict ses grans et grosses besongnes et aura faict satisffaction a ses gẽs/lors il se pourra venir rafreschir en remerciãt dieu et glorifiant le souuerain seigneur qui est cause/acteur/commencement et fin de toutes bonnes delectations.

Des choses qui peuẽt estre faictes pour la delectation et garnison des cours et des vergiers. Chapitre.iiii.

Se les seigneurs veulent enuiron les combes et les cours ou entour les vergiers garnisons darbres verdz semblans a garnison de mur ou de plancher auec tour ou bastilles par telle maniere. On plantera saulx ou peupliers en parfond au sommet des riues q̃ ceindrõt le lieu/et q̃lles soyẽt tresbien nettoyees et deliurees de toutes espines et vieilz arbres se la terre leur est cõpetãt/ou ormes bien espes silz aymẽt telle terre/et soyẽt par vng pied ou moins menez a droicte ligne. Et quãt ilz seront tresbien parcreuz on les couppera pres de terre/et lannee ensuyuant la lignee et les gettons qui en viendront seront espes par lieux de quatre doidz et auec

pieux et perches ilz seront menez tout droict en hault iusques a ce qlz soyent haulsez de huyt ou de dix piedz. Et quãt ilz serõt parcreuz en celle haultesse on les tranchera: mais au lieu de la garnison par cinq piedz ou enuiron on plantera semblables brãches au temps des premieres a la distãce de dix piedz. Et quant elles serõt en haultesse dessusdicte on les couppera et auec layde des perches par deuers les prochaines plantes/ et aussi par deuers celles de dehors on les ployera/ et celles de dehors aussi seront ployees vers elles/et en sera ainsi faict par chascun an tãt de fois que len ait faict ainsi comme vng plancher si fort et tellement que les gens puissent aller et demourer par dessus/⁊ puis on laissera croistre les parties de dehors et les ordonnera len en maniere de murs ⁊ seront mis sur lallee. Et se pourrõt bien tailler chascũ an en haultesse cõuenable auec formes dappuyes mises sur les murs ⁊ les entretenir en telle maniere. Et entour celle garnison aux angles et coingnetz et autres lieux se on veult on pourra planter quatre arbres et les ordonner tout droict en hault / et les trenchera len de dix piedz ⁊ reployera len par deuers soymesmes a layde de perches et les mettra len en telle maniere et facon comme se on vouloit faire soliers/et encores les leuera len en hault et formera par telle maniere. Et finablement on les ployera par dessus par forme de couuerture et de tect de maisons. On establira sur la porte vne belle maison/⁊ deuant ceste maison sera le solier des arbres dessusditz. Et aussi pourra len faire maisons es cours ou es iardins a coulonnes vertes qui seront ia plantees toutes grosses ⁊ trefz fichez dessus/⁊ seront couuertes de cannes ou de feurres/mais toutesuoyes q̃ aucuns rainceaulx de chascune dicelles coulonnes appere clerement par dessus le tect ⁊ le tout qui deffend celle coulonne de seicher et garderont merueilleusement la maison de lardeur deste.

¶ Des choses q̃ len peult faire es lieux champestres pour delectation.

Chapitre.v.



LE beau siege des chãps apporte grant delectation: mais ql ny ait point de difformite de plusieurs petiz vergiers: mais vne grant quãtite ramenee en vng lieu sans interualles estrãges ayans droictz termes ⁊ voysinages. Et pource le seigneur les doit procurer pres de ses chãps ⁊ vẽdre a ses voysins ou eschãger les parties loingtaines/ superflues ⁊ tortueuses diceulx/ ⁊ son champ ratifier et adresser auec celluy de son voisin et ceindre tout le lieu de fossez ⁊ de hayes/despines vertes ⁊ darbres conuenables meslez ensemble par distãce esgalle/ ⁊ former petiz fossez ⁊ colatoires droictz par dessus q̃ sont necessaires es plaines selon la possibilite/ gardãt tousiours le proffit des chãps: car le proffit doit aller tousiours auãt la delectation es champs / cõbien q̃ es iardins il soit le cõtraire. Et pource es chãps ceulx q̃ donnent plus grãt plante de biẽs sont les meilleurs ⁊ les plus proffitables. Et doit on procurer a son pouoir q̃ aucun ruysseau deaue puisse courir par les chãps pour les arrouser quant tẽps sera / ⁊ les destourner quant len voul dra. Et aussi on formera chemins cõuenables aux grãs ⁊ larges champs par lesqlz le seigneur pourra aller a pied ⁊ a cheual/⁊ les laboureurs aussi auec leurs beufz chariotz et par toutes les parties diceulx chãps: car toutes ces choses auec le proffit q̃ en vient donnent grant delectation.

¶ Des choses qui donnent delectation enuiron leurs vignes ⁊ leurs fruictz.

Chapitre.vi.



CEst grant delectation au seigneur dauoir belles vignes/ soit en plain ou en petites montaignes qui soyent assises contre orient et qui portent grappes de diuerses manieres de raisins. Et pource le sei

gneur doit bien entendre a la planter en cō-
uenable siege ⁊ lieu gras/⁊ la former en ar
bres et en treilles: mais en lieux maisgres
la disposer par droicte ordōnance empres la
terre/ et y mettre de plusieurs manieres de
vignes/et y faire de merueilleuses entes/et
les esprouuer ainsi cōme ilz ont este esprou-
uees de plusieurs sages/⁊ p especial de Pa-
ladius q̄ en donne la doctrine/ dōt lune des
manieres est de planter vng seph de vigne
empres vng cerisier ou autre arbre/⁊ quant
elle sera bien reprinse on percera larbre du-
ne tariere et boutera len la vigne parmy le
trou/⁊ puis on estoupera tresbien le trou de
boue ou dautre chose de tous les costez affin
que le soleil ou pluye ou vēt ne si boute qui
les empesche a ioindre ensemble. Et quant
la vigne sera tant grosse quelle emplira le
trou de larbre et tellemēt que tout sera bien
vny ensemble on couppera la vigne empres
la racine de larbre affin q̄ de lors en auant
elle ait sa substance et nourrissement de lar-
bre et ainsi la grappe sera meure au temps
que le fruict de larbre sera meur. Et deuez
scauoir quil fault oster du seph de ce qui se-
ra dedās le trou de larbre la premiere escor-
ce qui est seiche affin quelle ne lempesche a
soulder. Il est vne maniere de faire grap-
pes de saueur de tyriaque ou de girofle/de
musquette ou laxatiue ou dautre saueur
qui se faict ainsi. Le sarment que len doit
planter sera trenche en vne partie et ostera
len la moelle/et en lieu de la moelle on met
tra tyriaque/ ou musguette/ou pouldre de
girofle/ou scamonne/ou dautres telles cho-
ses/et puis quil soit tresbien estraint et ain-
si mis en terre/et quant la grappe viendra
elle emportera lodeur et la vertu telle com-
me ce qui aura este mis dedans: mais se le
sarment est transplante ailleurs il perdra
celle saueur et vertu/⁊ pource il fauldra re-
commencer ce faict de tyriaque ou des au-
tres choses et les reenter: mais ie croy bien
que plus brief ce pourra estre faict se len cō-
mēce a retrencher au commencement quant
les grappes commencent a meurir/et que
lors on y mette la medicine et que il soit lie.
Il est vne belle espece de vigne qui na nulz
pepins es raisins/ et est faicte des grecz cō-
me dit Paladius par la maniere qui sen-
suyt. On regardera combien le sarment est
couuert enterre/⁊ autant on en fendra/⁊ ti-
rera len toute la moelle et le laboutera len
diligemment et puis on reioindra le mem-
bre arriere de la partie diuisee/⁊ seront lyez
tresbien et fort et les remettra len en terre.
Et dient que len doit faire le lien de papire/
cest a dire de ce mol ionc qui est es marestz q̄
len nomme papier/et les doit on mettre en
terre moiste et mettre diligemment le sar-
ment reioinct entre la boulbe desquille et la
le plonger: car ilz dient pour vray que tou-
tes choses semees ⁊ mises en terre se repren-
nent legierement pour layde de ceste chose.
Et les autres pour le temps quilz taillent
vignes cauent vng sarment portant fruict
de la vigne taillee en celle vigne du hault
quilz peuent en ostant la moelle et ne le di-
uisent point/et le lyent a rainceaulx fichez
quilz ne se puissent retourner. Et par des-
sus copon ou tenaycon que les grecz nom-
ment ainsi/en la partie cauee ilz font suffu-
sion deaue parauant ramenee et resolue en
gresse de sape comme vin doulx/et puis a-
pres huyt iours le renouuellent/et ainsi
font tousiours iusques a tant que la vigne
sera nouueaulx rainceaulx. Pour faire por-
ter vignes raisins blancs et noirs les grecz
lentent en telle maniere. Se vignes blan-
ches et noires sont pres lune de lautre quāt
on taillera les sarmentz de lune et de lau-
tre conioinctz ensemble les oeilles des sar-
mentz diuisez par telle maniere que on les
puisse ramener a pareille vnite/et puis les
lyer de gros ioncz qui croissent en eaue que
len appelle papiers et les estraindre bien
fort et les couurir de terre molle et moiste/
et par aucuns iours trois ou quatre on les

arrousera par aual & les fera len egaulx iusques a tant que le germe de nouuelle fueille en saille. Et desloꝛs de ce germe ainsi ente on pourra faire plusieurs sarmentz. Vng expert et sage homme me afferma quil auoit ente sarmētz blancs & noirs en vne vigne demourans les sommetz des bourions continuez en ostant & leuant tant seulement la petite escoꝛce du mylieu des bourions et qlz estoyent tresbien repꝛins. Cecy se peult tresbien faire que len pꝛendꝛa deux gettons et ioindꝛa len leurs deux oeilletz diuisez et les lyera len tresbien ainsi comme se ce fust vng seul getton ainsi ente ou que len pꝛenne deux oeilletz diuisez et les rongne len auec vne petite quantite du boys/ et les ente len en lieu de getton. Belle chose est aussi dauoir vin de diuerses couleurs et de diuerses saueurs. Et pource le seigneur sauance de cueillir aucunes grappes pour auoir vin verd et agu / et puis on en cueille aucunes bien meures pour auoir vin foꝛt. Et aucunes trop meures pour auoir vin doulx / et aussi de diuerses couleurs faictes par art dautres couleurs adioustees sans coꝛrōpꝛe la saueur. On le faict aussi destranges saueurs par choses adioustees qui donnēt saueurs et odeurs plaisans. Et se faict ce en pꝛenant vne partie du moust & le mettre sur le feu et y mettre les choses sauoureuses et odoꝛans & les laisser cuyꝛe en ce moust affin que le vin en pꝛenne la vertu et lodeur / et puis le mettre en vng vaisseau ou il y aura autel vin/ou autre bon vin et tresbien mesler tout ensemble. Bon est aussi dauoir vin medicinable duquel on vsera pour secourir a aucune maladie se elle vient / et se peult faire legierement en meslant auec vin aucunes medicines simples ou composees qui ayent vertu de ayder a la maladie/ et selon diuerses maladies serōt mises diuerses medicines. Et aussi le seigneur doit pꝛocurer ql ait vertius & vin aigre et sape/ cestassauoir vin doulx & vnes passes/cest a dire grappes seiches & telles choses q̄ sont faictes par la maniere quil est dit et contenu au quatriesme liure:car cest grāt bien quant len treuue tost ce dont on a besoing pour soy & pour ses amys. Se len met vne ieune grappe en vng petit vaisseau de voirre auant q̄ la fleur en chee on dit quelle deuiēdꝛa vng seul grain.

¶ Des choses qui aduiennent enuiron les arbꝛes qui donnent delectation. Chapitre. vii.



Cest vne moult grāt delectation au seigneur ql ait en son lieu copie de bons et beaulx arbꝛes de diuerses manieres. Et pource il peult et doit pꝛocurer de nobles arbꝛes en tous lieux ou il peult dont il puisse auoir et cueillir bōs & beaulx fruictz/& les planter & enter en ces lieux/& les asseoir en bonne oꝛdꝛe non pas a la volee cōme len faict cōmunemēt. Aincois mettre les grās loing a loīg pour eulx estēdꝛe & q̄ trop grāt vmbꝛe nempesche leur fruict a venir/& les arbꝛes de petite quantite plus pꝛes a pꝛes et les foꝛmer tout selon ce q̄ appartiēt a leur nature. Len doit mettre les greigneurs arbꝛes a la partie de septētrion ou occident/& les moindꝛes deuers midy & oꝛient. On deura faire entes merueilleuses a ceulx qui en essayēt et sont lexperiment comme len peult enter en vng tronc mesmes/pommiers/coingniers/ poiriers/nefffliers/soꝛbes & telz arbꝛes: on ente aussi pommiers en saulx et en peupliers/et vigne en oliuier et en meurier/et se len ente pescher en espine fagine / on y cueille nefles plus grans et meilleurs que les autres. Et se len ioinct peschers & agmandiers ensemble en telle maniere q̄ les oeilles soyent ioinctz et entez en pꝛunier le fruict aura la chair de peschier et noyaulx auront la saueur et la nature dagmandes. On peult enter meurier en oꝛme: mais il deuient moult grant sans pꝛoffit. Marcialis afferme que len faict grains qui sont blancs en pommes grenates se en argille & croye on met la

quarte partie de plastre ⁊ puis que on mette de ceste terre a la racine par trois ans/et si dit aussi que len faict leurs pômes de merueilleuse grandeur se len couure vng pot de terre entour larbre de grenate et on clost dedãs ce pot le rainceau auec la fleur affin ql nen saille hors ⁊ ql soit lie a vng pieu ⁊ que le pot soit couuert contre leaue quãt ce viendra en automne on trouuera la pomme du gros du pot. Et dit pour vray que ce peult estre tresbien en may et en iuing. Varron le declaire autrement / et dit que se les pômes grenates non meures quant elles tiennent encore a leurs raiceaulx sont mises en vng pot sans fons celles q̃ auront este mises encontre la terre et couuertes par deuers le rainceau / tellement que lesperit de par dehors ne les esuente seront non pas seulemẽt gardees entieres. Mais serõt plus grosses que larbre ne les aura oncquesmais portees Po² faire vng figuier porter diuers fruictz on prẽdra deux raiceaulx de figuiers/ lung de blanche figue et lautre de noire / et puis les oindra len ensemble et tordra et lyera/⁊ estraindra len si fort q̃ ilz soyent contrainctz de mesler leurs germes ⁊ soyẽt bien couuers fumez ⁊ vniz de humeurs ou ilz se prendrõt a germer oeilles on les liera par aucune cõnexion / et lors le germe donnera deux couleurs parquoy on congnoistra la vnion ⁊ la diuision. Pour garder roses vertes auãt ql les se monstrent on les enclorra en vne cãne verte q̃ sera trenchee/⁊ puis on laisse reioindre la fente/⁊ apres on taillera la canne au tẽps q̃ len vouldra auoir roses vertes. Aucuns les mettent en vng pot de terre gros ⁊ fort bien garnies et les enfouyssent en terre bien couuertes/⁊ ainsi les gardẽt. ¶ Pour faire venir cerises sans noyaulx. Marcialis dit q̃ se len taille le cerisier tẽdre de deux piedz et que on le fende iusques a la racine ⁊ que len oste la moelle de chascune partie a vng cousteau ou a autre instrument ⁊ puis que on reioingne les parties ensemble et q̃ elles soyent bien lyees et fort et oingtes de fiens ou de terre glaire par le sommet de la coupeure ⁊ des fentes/et il sera consolide apres lan en lautre trace/et apres on entera dung getton qui naura point encores porte de fruict/ et celluy portera cerises sans os ⁊ sans noyaulx. Se len trẽche vng petit rainceau de cerisier et que len oste la moelle par dessus et que len mette de la scamonnee en lieu de celle moelle il portera cerises qui lascheront le vẽtre. Et se on y met du musc le fruict emportera lodeur / ou se len y met de lazur ou autre couleur / ce fruict en emportera la couleur. Les grecz afferment pour vray q̃ vng peschier naistra escript se on en fouyst en terre les os / et par sept iours apres la ou ilz se cõmenceront a mõstrer on les ouurira ⁊ ostera len les noyaulx ⁊ la on escripra de cynabore/⁊ puis tãtost on les reliera dedãs leurs os ⁊ les rẽfouyra len tresbien ioinctz. Se len plante vng peschier en vng saulx pres lung de lautre/ et apres on encline le saulx en maniere darc et q̃ il soit perce au mylieu et que on mette au trou du peschier la plante/⁊ puis que le demourant du trou soit tresbien estoupe de cire/ de terre glaire ou de boue/⁊ que on y assemble de la terre largement iusques au lieu du trou/ et aps vng an ou deux passez le bois du saulx ou du peschier sera ioinct et mis a vng dessoubz larc du saulx on trenchera le peschier et sera nourry tout de lhumeur du saulx le fruict viendra sans nõyaulx.

¶ Des delectations des iardins et des herbes.

Chapitre.viii.

Pource q̃ cest grant delectation au seigneur dauoir iardin bien dispose laboure ⁊ ordõne par art il doit procurer dauoir iardin en terre grasse ⁊ delyee ou il y ait fontaine ou ruysseau courãt par certaine espace se faire se peult pour larrouser en este. Et la doit auoir de toutes manieres dherbes/ tãt pour manger comme pour

medicine selon ce que nature le requiert / et que il en face aires bien formees et propor-tionnees a cordes du long et de large cõme il est plainement dit et declaire au sixiesme liure. Et la doit auoir tousiours largement fiés affin que il ne ennuye a regarder pour la maisgreur et seicheresse / et pour y prendre plus grande delectation il y doit faire met-tre choses nouuelles et non acoustumees. Car on y peult bien faire aucunes choses naturelles qui semblent estre bien miracu-leuses a aucunes gens: car q̃ prendroit crote de chieure et la perceroit subtillement dune alesne et mettroit dedans semences de lai-ctues / de cresson / de eruque / de raiz et enue-loperoit la crote de fiés et la mettroit en ter-re tresbien labouree et la planteroit en vne royere petite et courte le rafan se tourneroit en racines et les semences enhault et la lai-ctue sourt auec / et ainsi tout se lieue et sault hors en gardant la saueur de toutes. Se len gette plusieurs semences de poireaulx as-semblez et lyez ensemble et puis mises ainsi en terre il en naistra de toutes vng grãt poi reau. Apres len met au chef du poireau la semence de nauet sans fer et que il soit plan-te len dit que il croist merueilleusement ou plusieurs semẽces mises en vng estroit per-tuys tout cela croistra en vng tresgrãt poi-reau. Se len met eaue en vng vaisseau pa-tent et ouuert soubz vne concõbre / citrule ou courge deux paulmes dessus elles serõt fai-ctes telles. Aucuns font ainsi cõme Albert lentẽd qui entent la fleur de concõbres qui est trenche auec le chef de sa vigne dedans vne canne dõt ilz ont par deuant perce tous les neux / et la vient vne concombre de mer-ueilleuse longueur et trop estendue. Elle crainct tant lhuylle que qui la met empres elle se ployera comme vng arc / et toutessois quil tonne de paour elle est conuertie. Qui vouldroit enclorre la fleur de concombre en vng vaisseau de terre daucune diuerse for-me et la lyer illec ainsi quelle est tenant en sa vigne le fruict se formera en semblable forme soit de hõme ou de beste telle comme la forme du vaisseau luy aura dõnee. Tou-tes ces choses afferme Gargilius marcia-lis. Et si afferme vne merueilleuse beson-gne de azimo / et dit q̃l a maintenãt fleurs de couleur de pourpre / maintenant blanches / maintenant rosees / et se len seme souuẽt de celle semẽce elle se cõuertist vne fois en pou-lieul / vne autre fois en suzimbre. Hermes dit q̃ quant les courges sont plantees en cẽ-dres des os humains ou selon exemplaire en chairs des os humains plantez et arrou-sez dhuylle quelle faict fruict dedans le .ix^e. iour. Et est vne chose bien merueilleuse que les semences q̃ sont au vaisseau de la cour-ge et les grains qui sont au sommet dehault font longues courges et gresles et ceulx qui sont au mylieu les font grosses et ceulx qui sont au bout daual les font larges.

Cy fine le .viii^e. liure et ensuyt le .ix^e.

Le premier chapitre recite ce dont trai-ctent les huyt liures precedens.



Es liures que nous auõs cy deuant ordõnez appert assez des chãps et des vignes / des arbres et des iardins / des prez / des boys et de tout leur proffit / et des choses qui appartiennẽt a delectation / tant en vergiers comme en merueilles / de her-bes et de arbres faictes par art: mais en ce neufuiesme liure nous traicterons des be-stes qui sont nourries es villes pour proffit et delectation: Et affin que lanciennete ne vienne en ygnorance / nous deuons scauoir que sicomme dit Varron le tresnoble philo-sophe / que au premier tẽps anciennement ilz estoyent bestes et hõmes q̃ viuoyent na-turellement des choses que la terre appor-toit de sa nature sans labour. Apres ilz des-

cendirent de ceste vie en la seconde/et labou rerent les champs et les pastures et se prin drent a labourer pour auoir prouffit des champs et des fruictz et planter arbres/tail ler et labourer et cueillir les fruictz et pren dre bestes et lyer et enclorre et les adoulcir et appriuoyser. Et commencerent aux moutons et aux brebis pour le legier labour et le prouf fit/pource que ce sont doulces bestes et tres noble viande a homme et a femme/tant en chair comme en laict/fromages et laynes a vestir et le cuyr a chausser. Et puis se prin drent aux autres bestes appriuoyser q leur semblerent bonnes et prouffitables aux gens Et encore ce nonobstant en est il plusieurs sauuages en diuers lieux: car on dit que en frise il y a grans assemblees de ouailles en sa mocrate chieures/en ytalie moult de porcs sauuages. Chascun scet que en dardane/ mede et trace a plusieurs beufz sauuages/ asnes sauuages en fusie et cassine/et che uaulx sauuages oultre les espaignes. Je vueil donc dire des bestes a nourrir q ie scau ray et que iay peu scauoir tant de la doctri ne des anciens sages comme de lexperience de ceulx de maintenant/et pource que plu sieurs ne sont pas certains en plusieurs cho ses/et les sages et les mois sages sont faictz plus sages et certains par experience/ie lais seray aux sages/et par especial a ceulx qui sont expers en telles choses lacomplissemet de cest oeuure: car comme dit le philosophe. Experience a faict lart/et par especial lex perience a qui naturelle raison est adioincte et pource que entre les bestes le cheual est plus noble et le plus necessaire/tat a roys/ a princes et seigneurs en temps de bataille de paix/come a prelatz deglise et a autres ie diray plus a plain des cheuaulx/et apres des autres ensemble ausqlz plusieurs choses ap partenans aux cheuaulx pourront estre ap pliquees pour la semblance de leur nature.

¶ De laage des cheuaulx et des iumens. Chapitre.ii.



Eulx qui veulent auoir copai gnie et nobre de cheuaulx et iu mes ne doiuet ignorer ne met tre en oubly de regarder le teps et laage/et regarder quilz ne soyent point de moindre aage q de trois ans/ne plus vieilz q de dix. On cognoist laage des cheuaulx/ et presque de toutes bestes q ont les ongles diuisez et q mesmes sont bestes cornues co me dit Varro et Paladius q le cheual en tre te moys premiers pert ses dentz du mylieu deux dessus et deux dessoubz. Et quant ilz comencet a venir au quart an ilz en gettet autant des plus prochaines et les premiers perduz reuiennent. Et quant le quint an co mence ilz en perdent aussi quatre autres/ deux dessus et deux dessoubz des prochai nes/lesquelles quant elles renaiscent se co mencent a emplir au sixiesme an. Au septies me an ilz les ont toutes acomplies et appor tees. Et quat ilz sont plus vieulx ilz reuie net a demostrer de ql aage ilz sont fors que tant que quant les detz sont faictes brochez et ployez et les sourciz chanuz et le coste des soubz/cest a dire vne cocauite: car quant ces choses apperet len dit que ilz ont seize ans. Vng sage homme expert de nostre teps dit que le cheual a douze dentz/cestassauoir six dessus et six dessoubz qui sont toutes par de uant/par lesquelles len cognoist laage des cheuaulx et le temps/et puis ilz ont les es calongnes et puis ilz ont mollieres et peult estre que le cheual en a plusieurs/et lors les dentz sont doubles et si peult estre que le che ual gette aucunes de ses dentz et quelles ne renaiscent plus/et ce ne nuyst point au che ual fors que a la pasture/pource q ilz pais sent des dentz de deuant/et par ce ilz seront de moindre pris: mais ilz maschent par les mollieres. Les premieres dentz q ilz muent sont deux detz de dessus et deux de dessoubz q len appelle premiers mors/et lors on lap pelle poulain de premier mors. Et dit on q ce est faict au premier an/et puis il mue les

quatre autres dētz prochaines deux dessus et deux dessoubz que len appelle moyennes Et ce est le second mors ⁊ lappelle len du second mors/⁊ puis il mue les autres quatre dentz deux dessus et deux dessoubz que len appelle quarrees/⁊ ce est le troisiesme mors et lors on lappelle cheual. Et quant le poulain naist il naist auecques ranches/⁊ puis luy viēnent escalongnes/⁊ aucunesfois ces escalongnes luy naiscent si tres longs que ilz empeschent le cheual a mouldre sa prouende ⁊ aussi a engresser. Et pource les mareschaulx leur retaillent cecy. Et quant le poulain est faict cheual les dentz luy sont faictes moins estrainctes et plus au large et les testes des dentz deuiennent noires et se eslongnent et seront chanulz par aucuns ans. Et quant ilz commencent a enuieillir la couleur des dentz blanche/ et se trespasse a couleur de miel ⁊ puis sont blanches comme couleur de poiure et deuiennent plus longues/ ⁊ toutesfois aduiēt il aucunesfois que sans vieillesse le cheual a de sa nature longues dentz/ et pource aucuns rongnent les dentz aux vieilz cheuaulx pour sembler ieunes.

De la forme des bōnes iumens pour conceuoir/⁊ commēt on les doit tenir ⁊ ordonner. Chapitre .iiii.

Il couient ce dit Varron que la forme soit moyenne: car elles ne doiuent point estre trop estroictes ne menues par le col et doiuent auoir les ventres larges. Les cheuaulx que len veult ordonner pour aller aux iumens doiuēt estre de plain et grans corps ⁊ beaulx ⁊ de noble forme sans deffault de bonne poictrine conuenable pour paistre aux prez/ et par especial en herbe/estables ⁊ encraiches du foing sec/ quant les iumens aurōt polene on leur donnera deux fois le iour de lorge/et quant au commencement que on veult que le cheual lassaille on doit entendre que il lassaille si que le poulain naisce entre lequinoce de printemps. Cest a scauoir demy mars iusques au solstice q̄ est en my iuing/affin q̄lle poulaine en bon tēps ou il y ait assez dherbes et que la mere ait abōdance de laict: car les membres du poulain en seront plus grās ⁊ naistra le poulain a douze moys. Et ceulx qui naiscent en autre tēps sont de petit proffit. Len doit mener le cheual a la iument deux fois le iour au matin et au vespre: mais quant la iumēt est liee on les enuoye plus hastiuement: car les cheuaulx meuz de ardeur frustrēt ⁊ pour neāt ne gettent point semence/et les iumens mōstrent quelles en ont assez ⁊ par ce quelles se deffendēt: mais se il y a aucun ennuy de saillir len prent le moyau de squille et le broye len auec eaue iusq̄s a lespesseur de miel et puis len touche de cela la nature de la iument/⁊ puis de ce len touche les naches du cheual. Len doit aussi scauoir q̄ le cheual doit estre engendre de scalion que len appelle en commun langatge garagnum/⁊ en frācois bien diligemment garder quil nait point ou cōme neant este cheuauche et du moindre labour que len pourra: car de tant que il couuoyte plus la iument/ de tant il gette plus de semēce ⁊ plus forte/⁊ sera le poulain engendre plus grāt ⁊ meilleur au vētre de sa mere/ et doit on bien garder la mere quant elle aura conceu que elle ne soit trop grasse ne trop maisgre: car de trop grant gresse se pert par dedans le lieu du poulain et se restrainct si q̄ ses mēbres ne se peuēt bien dilater ne eslargir. Et quāt elle est trop maisgre elle ne peult bien ne assez nourrir son poulain si en deuient maisgre et chetif. Cōme dit Paladius la iumēt preins ne doit point estre efforcee ne contraincte/ne souffrir fain ne soif ne estre mise en lieu trop estroit. Len doit soubzmettre les nobles ⁊ belles iumēs et qui nourrissent les masles de deux ans en deux ans affin que elles donnent grant foison de laict pur a leurs poulains. Les

autres peuent souuẽt aller au plaisir si que le cheual admissaire doit estre de cinq ans au moins ⁊ la femelle cõceura droictemẽt a deux ans. Et se elle passe dix ans selon ung liure la lignee en vauldra mieulx / et selon lautre liure la lignee qui en viẽdra sera paresseuse ⁊ lente. Varron dit q̃ il conuient que les iumens preins ne labourent point ne demeurent en lieux froidz pource que le froid leur griefue pour lors grandement / et pource len doit garder es estables quil ny ait humeur sur la terre ⁊ que les huys soyent cloz et les fenestres fermees / ⁊ entre leurs mãgoueres on mettra longs bois pour les diuiser quelles ne se entrebatent / ⁊ si dit que len ne doit pas emplir de viande la iument preins ne laisser aussi auoir faim.

¶ De la natiuite du cheual / ⁊ cõment on le doit tenir quant il est nez.

Chapitre.iiii.

SE le temps que la iument poulaine est venu il est bon que le poulain naisce en lieux pierreux et motteux pource que de ce les ongles luy en sont plus durs quãt le lieu est dur et pierreux / et de ce que il est motteux les cuysses luy en sont meilleures pour le labour daller hault et bas. Et quãt il sera ne il suyura sa mere par bonnes pastures par deux ans sans plus pource que des lors il commence de sa nature a soy esmouuoir daller a iument et se il alloit a sa mere ou a autre iument il en vauldroit pis et en pourroit estre blece en aucune partie de soy. Et se il pouoit estre par trois ans en pasture sans sa mere ⁊ sans autre iument il luy proffiteroit moult grandement au sauuement de ses cuysses et de tout son corps. Quãt les poulains sont faictz de cĩq moys et ilz retournent a lestable on leur donnera farine dorge moulue auec le bran ⁊ silz mãgeuent voulentiers autre chose nee en terre on luy doit dõner cõme dit Varron. Quant ilz seront dung an on leur donnera orge et bran iusques a tant quilz seront ablatez et ne les doit on point oster du laict auãt deux ans. Et tant que ilz serõt auec leurs meres on les doit toucher des mains affin q̃ quant ilz seront separez de leurs meres ilz ne se espouentent. Et pour ceste cause illec on pendra freins a leurs colz affin q̃ les cheuaulx en leur ieunesse se acoustument a veoir la face des gens et a ouyr la noyse des freins.

¶ De la maniere de prendre les poulains et de les appriuoyser.

Chapitre.v.

QUãt le poulain est de deux ans on le doit lyer doulcement a ung gros laz de forte layne pource q̃ la layne est plus molle et plus souefue que lin ne chanure. On le lyera en temps doulx ⁊ vmbrage: car qui le lyeroit en chault il se esmouueroit trop pour la desacoustumance et se pourroit blecer. Quant il sera prins ⁊ lye on le mettra auec aucun cheual priue pour lappriuoyser. Varron dit q̃ le cheual en vault mieulx sil est appriuoyse quãt il a trois ans acomplis des lequel temps on luy donnera farine laquelle est necessaire chose a purger la poitrine du cheual ⁊ le doit on faire p dix iours ⁊ q̃l ne mangeusse autre viande. Des le .xi^e. iour iusques au .xiiii. et dix iours oultre on luy donnera de lorge petit a petit et puis moyennement essuyer et estre hors de lestable / et sil a sue on le doit oingdre de huylle / ⁊ se le temps est froit len fera du feu en lestable. Pour lappriuoyser on luy fera double retegnal autrement dit cheuetre de fort cuir ⁊ quil en soit lye a la basse mangoire affin q̃ par sa cruaulte il ne se blesse aux cuysses ou en aucunes parties de son corps et le laissera len acompaigne daucuns cheuaulx priuez / lapplaniera len doulcemẽt de la main et le touchera len souuent iusques a tant q̃l fera doubte de son maistre ne aussi onne luy doit faire nul grief. Mais doulcement applanoyer et aucunesfois lauer les piedz ⁊ frapper de la main sur la plante cõme se len le ferrast / et luy doit on mettre

deux ou trois fois le iour vng enfant dessus vne heure en seant vne heure sur le ventre ou aucune autre chose.

¶ De la garde des cheuaulx. Chapitre. vi.



Len dõnera telle garde au cheual / vng cheuestre faict de fort cuyr et mol q̃ len mettra en la teste et au col du cheual / et luy lyera len les deux piedz de deuant daucun lyen de laine / ⁊ sera lye en lung des piedz de derriere affin quil ne puisse aller / ⁊ ce est faict affin de luy garder la sante de ses cuysses. Le lieu du cheual sera tenu bien net de nuict ⁊ de iour. On luy fera sa lictiere de paille ou de gros fein iusques au genoil / et au bien matin on luy ostera ⁊ luy essuyera len le dos / les cuysses ⁊ tous les mẽbres a tout vne touaille ⁊ puis on le mettra a leaue petit a petit / toutesfois len tiẽdra le cheual tant au matin cõme au soir en leaue iusques aux genoulx lespace de trois heures ou enuiron / et que leaue soit froide / soit de mer ou eaue doulce / pource q̃ telles eaues naturellemẽt seichent les cuysses du cheual / tant pour la froidure de la doulce comme pour la seicheresse de la mer ⁊ en sont les humeurs deffendues a descendre aux cuysses / lesquelles humeurs sont cause de leurs maladies. Et quãt il retourne en lestable il ny entrera point iusques a tant quon luy aura essuye les cuysses et les iambes / pource q̃ les fumees de la chaleur leur feroit venir galles et mauuaises humeurs en leurs cuysses mouillees. Cest chose proffitable au cheual quil se acoustume a manger a terre empres les piedz de deuant affin quil alonge son col / ⁊ q̃l lestende pour prendre sa viande: car le col en est plus beau et plus prouffitable a veoir / et les cuysses en ont plus grãt croissance. Le ieune cheual doit manger fein / herbe / auoyne / ⁊ speaultre et telles choses: car le fein ⁊ lherbe pour leur humeur luy croissent et eslargissent le ventre ⁊ tout le corps / ⁊ quant il sera daage acomply il mangera paille dorge dont il sera engresse suffisamment / ⁊ le treuue len en chair conuenable pour mieulx labourer / et le garde len quil ne soit trop gras ne trop maisgre: car les humeurs luy descendroient de legier aux cuysses et luy feroient maladies qui souuent viennent aux cuysses des cheuaulx / par especial quãt on les faict trauailler soubdainemẽt / ⁊ sil estoit trop maisgre il seroit plus foyble et plus laid a vendre. Quant le cheual sera de parfaict aage en printemps il mangera seulemẽt des herbes pour soy purger / et non pas es iardins: mais dedãs son estable / ⁊ quil soit couuert daucune grosse flossoye de laine affin que la froideur de lherbe ne le refroide et face malade. Leaue pour abreuuer le cheual soit vng peu salee ⁊ souefuemẽt courãt ou vng peu troublee pource que telles eaues sont chauldes et grosses plus nourrissantes et conuenables a leurs corps: car leaue froide ⁊ fort courant ne les nourrist pas bien. Len doit ferrer le cheual de fers rondz conuenables ⁊ doulx / ⁊ que les ongles en soyẽt bien enuirõnez / car la doulceur ⁊ legierete du fer rendra le cheual legier et expert a leuer les piedz / et lestraincture fera les ongles plus grans et plus fors. Le cheual eschauffe ou suant ne doit boire ne manger iusques a tãt quil soit couuert ⁊ pourmene / si q̃ sa chaleur et sueur en soit hors. Nous deuons scauoir q̃ desacoustumeement cheuaucher tard nuist au cheual: Mais cheuaucher au matin luy est bon. Le cheual doit auoir couuerture de lin en este pour les mousches / ⁊ en yuer couuerture de laine pour le froit. Qui veult garder la sante du cheual on le doit seigner quatre fois lan de la veine du col acoustumee / cest assauoir en printemps / en este / en autompne / et en yuer. Nous deuons scauoir que le cheual bien et diligemment garde se on le cheuauche attrempeement comme il appartient peult demourer en sa force iusques a laage de vingt ans.

¶ De la doctrine et moriginatioṅ des cheuaulx. Chapitre.vii.

On doit en la doctrine des cheuaulx premierement bailler vng frain legier & doulx dont le mordant soit oingt de miel ou daultre liqueur doulce: car le cheual sen soustiendra plus voluntiers pour sa doulceur et reprendra vne autre fois. Et quant il receura doulcement le frain on le menera p aucuns iours au matin et au soir par le frain iusques a tant quil suyue doulcement son maistre / et puis apres sans estrier & sans selle on montera dessus le plus doulcement q len pourra en le menant a petitz pas doulcement courant a dextre et a senestre / et bon sera q aucun homme aille a pied deuant et le cheual le suyue / et chascun iour on le cheuauchera en lieu plain sans pierres et cailloux en commencant du bien matin iusques a my tierce Quant il aura este ainsi cheuauche lespace dung moys sans selle on luy mettra la selle doulcement sans noyse et le conduyra len ainsi iusques au temps dyuer. Quant le cheuaucheur sera monte sur le cheual ne le face point aller iusques a tant quil aura mis sa robe a point: car le cheual est plaisant a son maistre. Quant le froit temps sera venu on endoctrinera aisi le cheual. Le cheuaucheur le fera trotter au bien matin par terres arees en le retournant tant a dextre comme a senestre par le frain / et que la resne dextre du frain soit plus courte dung poulce que la senestre / pource quil est plus enclin a la senestre / et sil luy semble bon il luy donnera plus fort frain pour le mieulx tenir / et fera trotter par terre aree & non aree et par terre plaine et motteuse pour acoustumer a leuer les piedz & les cuysses plus legierement / et aussi par lieux de sablon et pierres. Et quant il scaura bien trotter par tous ces lieux il le menera le galop par toutes ces places mesmes et le fera vng peu saillir legierement / & ne fera cecy que vne fois le iour: car sil faisoit trop galoper le cheual deuiendroit trop retrograde. Et si doit le cheuaucheur garder au commencement du cours et en courant et galopant quil tienne les resnes du frain aux mains et bas sur le dos si q quant le cheual baissera le col quil encline la teste tant que la bouche se tourne vers la poictrine: car il en verra mieulx la voye & sen tournera plus legierement de toutes pars / & en sera plus apte a retenir a la main. Len doit considerer la durete et la mollesse de la gueule du cheual et selon ce luy bailler frain conuenable dont il en est moult de manieres: car les vngs frains sont durs et les autres molz / les autres tresfortz / les autres tresdurs / et les autres moyens. La forme de ceulx cy ie la laisse aux ouuriers qui bien le scauent. On le doit souuent cheuaucher parmy la cite / et par especial parmy les rues ou il y a feures et noyses de marteaulx: car de ce ilz perdent paour et deuiennent hardiz / et sil a paour de passer par telz lieux on ne le doit pas poindre trop fort ne ferir desperons: mais le mener doulcement pour luy acoustumer. Et doyuent ces choses icy estre gardees a la doctrine des cheuaulx iusques a tant que les dentz luy muent qui aduient en laage de cinq ans / et quant les dentz seront muees on leur extirpera et arrachera de la ioue de dessoubz quatre dentz / deux dune partie et deux dautre / et sont ces deux appellees scalions: car ilz sont contraires au mors du frain / et quant elles seront arrachees on les laissera guerir et puis apres doulcement on luy mettra le frain / & ne doit estre la bouche du cheual ne trop dure ne trop molle / mais moyenne. Et deuons scauoir q de ce que on arrache ces quatre dentz le cheual en est plus gras & plus amyable / et quant ces dentz seront ainsi arrachees on le menera et cheuauchera len le galop en faisant petitz saultz et en encontrant cheuaulx allans & venans pour le acoustumer dentrer et yssir en leurs compaignies. Et se

len treuve frain convenable au cheual on ne le deura point muer affin que la bouche du cheual nen vaille pis / et quant le cheual sera acoustume au frain on luy apprendra a courir et le fera len courir bien matin chascune sepmaine une fois par voye bien unye lespace du quart dune lieue au commencement / et puis apres on luy acoustumera a courir presque une lieue ou plus sil plaist. Et devons scavoir que de tant que le cheual sera plus longuement couru par mesure attrempee il en sera plus legier et plus isnel pour lusage / toutesfois il advient le contraire de souvent courir ung cheual il en est faict plus cruel et se courrouce q le haste trop / et pert une grant partie de son acoustumance. Et devõs scavoir puis que le cheual est acoustume de soy affrener le cheuaucheur les doit souvent faire galoper / courir et saillir attrempeement par mesure : car trop grant repos le feroit pesant et oublier sa coustume et sa bonne doctrine. Et ces choses dessusdictes appartiennent a cheuaulx de cheualerie : car aucuns sont deputez de traire a la charrue / les autres a sommier / les autres a pilliers / et aucuns veulent avoir leurs cheuaulx doulx et debonnaires si les cõvient chastrer : car ilz en sont plus paisibles.

Pour scavoir congnoistre la beaulte du cheual. Chapitre. viii.



On congnoist le beau cheual quãt il a le corps grant et long ꝛ tous les mẽbres bien respondãs a sa grandeur ꝛ en sa longueur par proportion / ꝛ que la teste soit gresle / seiche et convenablement longue / la bouche grande et fendue / les narilles enflees et grandes / les yeulx gros et non pas enfoncez / petites oreilles et esueillees / ung peu de crins ꝛ plains / le col long ꝛ gresle vers la teste / grosse poictrine et cõme ronde / court dos ꝛ plain reins rõdz ꝛ gros / costes grosses cõme celles dung beuf / le ventre long / les hanches longues ꝛ tẽdues / les fesses longues et larges / la queue longue a ung peu de poil / les croupes larges et bien charnus / les iarretz assez grans et secz / les faulx courtz cõme ung cerf / les cuysses biẽ amples ꝛ velues / les ioinctures des cuysses grosses et courtes comme ung beuf / les ongles des piedz grãs / durs ꝛ cauez ainsi cõme il appartient / ꝛ q le cheual soit ung peu plus hault en la partie derriere que devant ainsi comme le cerf qui porte le col esleue / et soit gros empres la poictrine. De la couleur du poil sont diverses opinions : mais plusieurs dient q le bayard est plus seur ꝛ plus plaisant q les autres ꝛ peult on mieulx cõgnoistre la beaulte du cheual ꝛ la bõte quãt il est maisgre que quant il est gras.

Des signes de la bonte du cheual. Chapitre. ix.



Le cheual est tenu pour le meilleur qui a grãt veue ꝛ voit moult loing et a forte regardeure ꝛ fortes oreilles et longues cheueleure / forte poictrine et longue / et courte eschine / ꝛ longues cuysses et iambes par devãt / et courtes iambes par derriere / delye musel / et subtil bout de nez / souef poil et large croupe / gros col et bien mangeant. Cheual qui a grans narines et enflees et gros yeulx non concauez est communement hardy. Cheual qui a grãt bouche ꝛ maisgres ioues / long col ꝛ gresle vers la teste est convenable a enfrener. Cheual a grosses costes comme ung beuf et ventre large et pendant bas est bon pour soustenir labeur. Cheual a grãs iarretz et estendus et faulx courtes qui ayent regard aux iarretz par dedans est legier et hastif en aller. Cheual qui a courtz iarretz et les faulx estenduz et courtes hanches doit bien aller par nature. Cheual qui a les ioinctures des cuysses naturellement grosses / et les maschoueres courtes comme le beuf est tenu pour fort. Cheual tenant a soy le tronc de sa queue estroict entre ses cuysses est fort

et portant peine de commun cours: mais il nest pas legier. Cheual qui a les cuysses et les ioinctures des cuysses assez velues et a long poil/ en icelle partie est de grāt labeur Mais il nest pas cōmunemēt legier. Cheual qui a le dos fort/ long et large et hanches longues et estendues et plus hault derriere que deuant est communement legier a courir sicomme on le treuue en plusieurs.

¶ Des signes de la mauuaistie et vice/et du proffit des cheuaulx.
Chapitre.x.

Cheual qui a grosses iouxeres et court col nest pas legierement affrene a plaisir. Cheual qui a tous les ongles blancz a grant peine pourra auoir les piedz durs. Cheual qui a les oreilles pendans et grandes et les yeulx cauez sera lent et pesant / et quant le hault du nez est bien bas il ne peult respirer par les narilles/et en vault moins. Quant le cheual voit de iour et non de nuyct il en vault moins / et le congnoist on a ce que se on le maine de nuyct a chose quil doubte de iour il nen aura point de paour / et quant il ne meult pas les piedz de nuyct comme de iour. Se les yeulx des cheuaulx sont blancz ilz en sont moins prisez: car qui les meine a la neige ou a la froidure ilz ne voyēt goutte/et qui les meine en lieu obscur et en tēps chault ilz voyēt. Cheual qui pend les oreilles derriere en tous temps est de moindre pris et moins prise pource ql est sourd. Cheual q ne hannist ne ne faict noise de la bouche est sourd. Cheual q a le col dur est tousiours estendu et ne lieue point la teste quāt il va et ne met le col a dextre ne a senestre nest point de pris/et est grant peril a celluy qui le cheuauche pource ql ne le peult tourner a sa voulente / et si ne vault riens pour armes. Cheual a q les genoulx se ployent en terre est de petit pris:car il va tresmauuaisement. Len ne doit point tenir cheual de qui les iambes tournent deuant cōme vng arc: car il est de petite value. Le cheual de qui les iābes de deuant semblent tousiours mouuoir est de mauuaise nature. Cheual qui lieue la queue hault et bas est de mauuais vice. Cheual a qui on voit tousiours enfleures sur le genoil perdra briefuement son chemin. Se len voit enfleure dure sur les piedz de deuant dung cheual en son labeur il ne nuyst point / et dient que sil a enfleure dure aux piedz de deuāt le maistre sera seur quelle ne descendra autrement. Cheual qui a entour les piedz creueures et ne peult estre guery est de moindre pris pource quil est de moindre apparence. Cheual a qui le poil des ioinctures des piedz est reuerse contremont nest point blece en son labeur et a les ioinctures fortes. Cheual q meult les piedz autrement que les autres est blece en son labeur et si en est de moindre pris. Cheual qui fiert les piedz de derriere lung a lautre en allant il se greue en son labeur. Cheual qui a les genitelles trop grans en est plus laid et empesche a labeur / et se son membre est tousiours pendant il en est plus laid et non digne destre cheuauche de bon homme. Morfee cest a dire blancheur au col/ au museau/ ou sur les yeulx faict le cheual plus laid a veoir:mais il nempesche rien a labourer. Il nest pas bon de oster les flanches du cheual.

¶ Des maladies des cheuaulx/et de leur cure.
Chapitre.xi.

Nous auons veu deuant de la bonte et beaulte des cheuaulx. Il conuient veoir des maladies qui leur viennent tant par aduenture cōme par accident. Et premierement de celles qui viennent par nature lesquelles aucunesfois ou par deffault ou par occasion aucune appetissent ou accroissent/ cōbien quil naduient pas cōmunement que elles croissent sicomme il aduiendroit que vng cheual naistroit la ioue daual plus grande q celle denhault

ou quant il naist auec aucune superfluite de chair es piedz ou ailleurs que on appelle en commun langage murus ou callum et en francois mur/ laquelle vient sans cuir. Et aduient aucunessfois quil y a en vne partie du corps superfluitez de chair comme sont glandes qui viennent soubz le cuir: mais aucunessfois ilz ont amenuysance par nature/ cest assauoir quant vng cheual naist auec vng oeil/ a vne oreille ou vne narille plus petite que lautre/ ou quant il a vne hanche plus courte que lautre. Et aussi est appetisse quant vng cheual naist et quil a les cuysses destournees tant deuant comme derriere/et aussi des ongles et des piedz qui sont aucunessfois tournez par nature/ aucunessfois il naist auec zardres aux iarretz/ galles aux cuysses pour cause du pere et de la mere qui les ont ainsi. zardre est vne enfleure en maniere doeufz ou plus grandes ou plus petites q naist es iarretz tant dehors cōme dedans. Galle est vne petite enfleure en maniere dune petite vessie de la grandeur dune noix qui est engendree entour les ioinctures pres des ongles combien que en ces maladies q naissent au ventre de la mere par deffault de nature len ne puisse dōner suffisant remede / touteffois en aucunes len y peult aucunement ayder: car quant il naist aucun cheual qui a aucunes maladies en sa natiuite comme quant il a les cuysses torses par derriere si quil frappe vng pied en lautre on luy ayde en le cuysant de fer conuenable en la partie de dedans les cuysses pres des genitelles en luy faisant de trauers trois lignes de chascune part des cuysses / et puis chascun iour on le cheuauche comme il est acoustume/ et lors vne cuysse se frotte a lautre/et de souuent toucher il sescorche/ et pour celle cuycture comme dune playe le cheual sen va plus tost que deuant pour les grans ardeurs quil sent. En ceste maniere faict on les cuysses de deuant en faisant celles cuyctures. Quant les ongles ou les piedz sont boiteux on y face tel remede que le ferrer souuent pource que en ce faisant souuent on met les ongles a point et les faict on rondz par la force du fer et le bien ordōner. Il aduient aucunessfois que le cheual se frappe dung pied a lautre pour ce quil est trop foible et trop maisgre si les secoure len par les ondre daucune gresse.

De la maladie du mur et de la cure. Chapitre.xii.



Pour la maladie du mur guerir len trenchera sagement la superfluite de la chair q y est iusques au cuir et puis se le lieu nest neruu on le cuira conuenablement de fers rondz eschauffez / et se le lieu est neruu on y mettra pouldre de reagal par dessus a pois tel comme il appartiendra/ et quant il aura ronge la racine du mur toute hors len mettra dedans la playe vne estoupe mouillee en aubin doeuf et emplira len toute la playe et la remuera len chascū iour vne fois iusques a trois iours/ et de la en auant pour la consolider hastiuement len prendra de la chaulx viue et autant de miel et les meslera len ensemble et mettra len en vng drappeau et lardra len a petit feu iusques a tāt que il deuienne charbon et en fera len pouldre deslyee et la mettra len en la playe auec estoupe enueloppee en ladicte playe au matin et au soir iusques a tant que la chair soit consolidee et que tousiours par deuant la playe soit lauee de fort vin aucunement eschauffe comme tiede/et se on auoit par aucun accident deffaulte de reagal len prendra de la chaulx viue et la mettra len en lieu auec arsenic ou orpiment en pois pareil et en mettra len trois foys ou quatre iusques a tant que la racine du mur sera suffisamment rongee: mais touteffois que la playe soit tousiours bien lauee de bon vin aigre: car ceste pouldre est moīs violēte q lautre/ et en ceste place ne reuiendra point poil: mais pour le faire reuenir nous lapprendrōs cy apres

¶ Des glandes et des escrouelles et de la cure.

Chapitre.xiiii.


Es autres superfluitez de chair qui naissent entre le cuyr et la chair que len appelle communement glandes ou escrouelles ie dis que len taillera le cuir au long ou il y a aucune glande / et puis tout entour on le descharnera aux ongles ou quat le cuir sera treche len y gettera de la pouldre de reagal et le cuyra len de fer chault ou len y gettera de la pouldre de chaulx viue / dorpin et de tartaire / cōme iay dit au chapitre de deuāt / et de telle cure comme iay escript. Et se pour ladicte incisiō ou taille aucune veine se prēt a saigner on lestraindra en telle maniere. Len prēdra deux parties dencens ⁊ la tierce daloes epatic ⁊ en fera len pouldre ⁊ meslera len auec aulbin doeuf et poil de lieure et mettra len en la veine. A ce mesmes vault pouldre de plastre broyee auec chaulx et grains de raisins. A ce vault fiente de cheuaulx fresche meslee auec croye et tresfort vin aigre. Et ne doit len poit ces medicines restrainctiues oster de dessus la veine iusques au second ou au tiers iour. Et deuons scauoir quil vault mieulx descharner et destruire les escrouelles et glandes dessusdictes par ces pouldres apres le cuyr trenche au long q̄ par cuyre ou extraire aux mains se elles sont en lieux veineux et nerueux.

¶ Des maladies accidentelles des cheuaulx / et de la cure.

Chapitre.xiiii.


Ous auons dit par auāt des maladies naturelles des cheuaulx / il conuient dire de celles qui viēnent par accident. Et premier de celles qui viennent a la teste et dedans le corps. Secondement de celles qui leur viennent sur le dos. Tiercement des maladies qui viennent es membres au dessus des piedz. Quartemēt des bleceures des ongles et des piedz.

¶ Du ver ou veruolage.

Chapitre.xv.


Este maladie aduiēt au cheual en la poictrine pres du cueur et es cuysses / et es flans pres des genitelles de mauuaises humeurs chauldes assēblees en aucunes glandes qlz ont au pis et es cuysses qui leur aduient en ces places pour aucune douleur accidentelle qui leur descend es cuysses et leur trespерce de grosses rongnes / et aucunesfois pour occasion de ce verme il aduiēt au corps du cheual par especial en la teste diuerses grosses rongnes / ⁊ enfle la teste / ⁊ aucunesfois par les narilles font saillir humeurs ainsi cōme eaue / et lappelle len veruolage. Ceste maladie est congneue par lenfleure qui leur vient desdictes humeurs en iceulx lieux / et par les rongnes que lesdictes humeurs font yssir a force. Quāt len voit les glandes enfler ou croistre plus qlz nont acoustume len saignera tantost le cheual de la veine du col empres la teste ⁊ en chascune partie du corps / du pis / de la poictrine / des cuysses ⁊ des veines acoustumees presque iusques a la foiblesse affin que les humeurs superflues soyent vuidees. Et puis len mettra cōuenables latz es cuysses et au piz qui continuellement attrayront les humeurs par la force et conuenable vertu des latz ou cyons. De telle agitation viēt douleur / ⁊ pour celle yssent les humeurs ⁊ point ne descendent aux cuysses. Ces ditz latz ne doyuent point estre esmeuz iusques a deux iours apres passez / ⁊ seront esmeuz chascun iour au matin ⁊ au soir / tant q̄ deux ieunes hōmes soyent trauaillez a chascune fois / et que le cheual ait este par deuant cheuauche grandement a petis pas / et puis len ne cessera point chascun iour de trauailler le cheual / ⁊ se garde len ql ne mangeusse herbes et sil mangeue si peu dautre chose que force lay demeure seulement ⁊ le face len reposer de nuyct en lieu froit. Se la glande ou le

ver nappetisse par ceste cure / aincoys quil vienne humeurs superflues qui luy enflent les iambes / lors ces glandes ou ce ver sera arrache par ceste maniere. On trenchera le cuyr et la chair tout au long iusques a tant que on trouuera les glandes ou le ver / et puis le fer delaisse on les arrachera ou descharnera aux mains / et quāt cela sera arrache q il ny demourra rien / on mouillera vne estoupe necte en blanc doeuf et en emplira len la playe / et puis la couldra len si que lestoupe nen puisse saillir ne yssir. Et se la playe est en la poictrine on lyera vne piece de drappeau deuāt la poictrine pour le vēt / et puis len ne remuera la playe iusques au tiers iour / et sera mouille en huylle et en aubin doeuf bien batu ensemble: mais auant q len luy mette on lauera la playe par deux fois le iour en bon vin tiede / et se doit continuer par neuf iours. Et mettra len dedās la playe estoupe enuelopee en telle pouldre cōme iay dit au chapitre de mur / et est faicte de miel et de chaulx viue. Et vsera len de ceste pouldre icy iusques a tāt que la playe soit consolidee / toutesfois quelle soit bien remuee et le cheual chascun iour trauaille cōme iay dit dessus: mais toutesfois len ne doit point cheuaucher le cheual iusques au tiers iour que le ver sera arrache: mais on le cheuauchera chascun iour apres comme iay dit. Vng autre remede et plus fort pour oster ce verme est que len trenche le cuyr au long et la chair iusques a tāt que len voye le verme et que len y mette de la pouldre de reagal bien broyee et du cotton et que len couse la playe affin que le reagal nen puisse yssir car cela rōge fort le verme en neuf iours / et puis len guerira la playe comme iay dit dessus. Se pour ces choses icy len ne peult restraindre ne seicher les humeurs que elles ne descendent aux cuysses en leur faisant pertuiz ou petites vessies ou rongnes. Lors tātost on cuira en la teste ces rōgnes a vng fer chault rond tout entierement en cuysant premierement la maistresse veine du piz au trauers q tend du lieu du ver aual iusques aux piedz / et puis les pertuiz des cuysses cuitz comme iay dit len gettera par dessus en icelle rongne chaulx viue tant seulemēt deux fois le iour en deceurant la cuycture des troux. Et se de ce ver la cuysse demeure enflee on luy aydera par telle maniere. Len mettra sensues ētour les enfleures des cuisses: mais toutesuoyes la cuysse ou lenfleure sera deuant raize. Et quant les sensues auront tire et susse le sang tant comme ilz pourront on emplastrera toute la cuysse de vin aigre et de croye meslee ensemble / ou on luy mettra les cuysses en eaue froide chascun iour longuemēt au matin et au soir / iusques a tant que les cuysses seront deuenues gresles. Cōtre le veruolage et les humeurs descendans du chef. Len saignera le cheual suffisamment de deux veines des temples acoustumees / et puis lē mettra soubz la gorge les latz ou cyons et les mouuera len et le nourrira len et tiendra en lieux froidz tout ainsi comme iay dit au chapitre du verme. Se le veruolage se retourne en emoygram comme il aduient souuent / on luy donnera chauldes besongnes et aura la teste couuerte de drap de lin ou de layne / et demourera en lieu chault pour soy reposer / et que len ne le trauaille point / et que il mangeue ces choses comme foing et auoine: car ceste maladie est froide / et pou de cheuaulx en eschappēt.

¶ De la maladie appellee antiquor / et de la cure.

Chapitre. xvi.

Il aduient aucunesfois q celle glāde qui vient entour le cueur croist tant pour les humeurs qui courent en maniere deaue non descendans aux cuysses parquoy laugmentation et inflation est faicte apostume / laquelle pource que elle est pres du cueur cruellement luy est contraire et ceste maladie communement est appellee antiquor. Quant ladicte glande est crue et

engrossie cōme soubdainement en ardeur et enflambee plus ql nappartiēt on larrachera tātost sans demeure hors de la poictrine cōme il est dit cy dessus en la cure du ver:et pource qlle est prochaine du cueur/ on lextirpera sagement a grāt diligence. Et se en ceste extirpation et descharnure aucune veine soit ouuerte et en saille sang/ tantost on la prendra et lestraindra len aux mains et la lyera len estroictement dung fil de soye. Et se pour labondance du sang len ne pouoit prendre la veine len mettra en la playe les medicines restrainctiues de sang q sont dessus dictes au chapitre des glandes.

De la congnoissance de stranguile. Chapitre.xvii.



Lz sont autres glandes entour la teste du cheual qui sont soubz la gorge / et aussi par accident croissent pour les humeurs du cheual refroidir q descendent de la teste dōt toute la gorge en est enflee et tous les conduitz de lalayne q viēnent par la gorge en sont estoupees si ql ne peult respirer/et ceste maladie est appellee stranguillon. La cure. Quāt len regarde soubdainement lesdictes glādes croistre ou plus qlz nōt acoustume/ tātost len met soubz la gorge du cheual des latz et puis apres le maine len suffisammēt au soir et au matin. Len couurera aussi la teste de couuerture de layne et oindra len la gorge plusieurs fois de beurre frais/par especial le lieu de strāguillon et le tiendra len en lieu chault/ et se lesdictes glandes ne se streissent et desenflēt p esmouuoir les latz len arrachera entieremēt et guerira len la playe sicōme iay dit en la cure du verme. Mais on se doit aduiser a mettre le reagal:car qui en mettroit trop il rongeroit trop de chair.

Dune maladie appellee viues et de leur cure. Chapitre.xviii.



Lz sont aucunes glandes q naiscent entre le chef et le col soubz chascune machillere q croissent aussi de flux de reume descendans de la teste q estoupent les conduitz de la gorge si q le cheual peult a peine boire ne manger/et est ceste maladie appellee viues/et q ny secourt tātost il meurt soubdainemēt. La cure. Quāt len voit lesdictes glandes croistre et enfler ainsi cōme oeufz q estraignent les cōduitz de la gorge on les cuira de la poictrine dung fer chault et trenchera len dune lancette ague/ ou qui mieulx vault en la maniere dicte du verme autant dune partie q dautre sil semble bon et qui ne secourt desdictes medicines il ne peult respirer et len conuient mourir.

Des douleurs du cheual et de la cure. Chapitre.xix.



Douleurs viennent aux cheuaulx en maintes manieres . Premierement de superfluite de mauuaises humeurs. Secondemēt de vētositez entrees es entrailles dhumeurs glueuses qui y sont encloses. Tiercemēt de superflue retention de vrine q enfle la vecie. Aucunesfois il aduient de trop boire eaue froide quāt le cheual est trop eschauffe/ mais ce naduiēt pas souuent. La cure. Len congnoist se la douleur est dhumeur ou de sang a ce ql est tormēte et se remuēt les boyaulx sans enfleure et souuent se gette a terre et se gist et les veines soufflent plus quilz nont acoustume/et tantost il le fauldra saigner de la veine sangliere qui est empres la sangle et saigne le sang de chascune partie/et de qlconque part du corps dont len pourra traire sang si q le cheual vienne a grant foiblesse de corps/ et puis on le menera par la main a petis pas/ et ne boiue ne mangeue iusques a tant q la douleur sera cessee. Len congnoist la douleur de vētosite a ce q il se deult dedans le corps enfle plus ql na acoustume et a les boyaulx enflez et presq tout le corps len pr̄edra vng tuyau de canne le plus gros que len pourra trouuer du long dune paulme oingt dhuylle et mettra len au cul du cheual la plus grant partie / et lautre partie sera lyee a la

queue du cheual affin quil ne puisse ystre/ et puis hastiuement on le cheuauchera en trotant ou cheminant vers montaignes/et se le lieu est froit on le couurera de toille ou de drap et luy frotera len les boyaulx bien fort aux mains oinctes dhuylle / et de ce le cheual seschauffera et mettra hors le vent par le tuyau / et luy donnera len choses chauldes a boire ⁊ a mãger. Car il beuura eaue ou sera cuyt semence de cõmin ⁊ semẽce de fenoil autant dung comme dautre/ et quãt leaue sera refroidie len y mettra de la fleur de fromẽt/et le laissera len tant auoir soif quil vueille boire de ceste eaue / et aussi on luy dõnera choses chauldes a mãger/ et le tiendra len en lieu chault couuert de layne. Et se la douleur vient de superflute ou dorge ou de telle chose enflee en lestomac ou au ventre du cheual sicõme on le appercoit a ce quil a le vẽtre dur ⁊ les boyaulx enflez len fera vne decoction de mauluės ⁊ mercure et branches vrsine fueilles de violiers paritaires / et de telles herbes laxatiues en eaue/⁊ y adioustera len du miel/du sel ⁊ de lhuylle et le fera len tiede/ et le gettera len au vẽtre du cheual par le cul en maniere de clistere/dont le tuyau sera de grosse canne ⁊ le cheual plus hault derriere que deuant/et quãt il sera mis dedãs le corps on estoupera le cul affin ql ne puisse yssir si tost/⁊ puis deux cõpaignons tiendrõt vng baston rõd bien poly et en froterõt le ventre du cheual tout au long en cõmencãt de la partie de deuant iusques a la partie daual. Et quãt ilz aurõt bien frote le ventre du cheual tout au long et oingt dhuylle/ ilz destouperõt le cul du cheual et cheuaucheront par mõtaignes cõtremõt a petiz pas iusques a tãt quil aura gette hors ce ql a eu au vẽtre/ ⁊ des autres choses vne grãt partie/et ainsi la douleur cessera. Len cõgnoistra se la douleur est causee de obtenir son vrine dont la vecie est enflee a ce que soubz le ventre ⁊ en tous les lieux du membre il semble vng pou enfle ⁊ se gette a terre/⁊ lors len prendra du cresson paritaire et curtaine ⁊ racine de sperage autant de lung comme de lautre/ et les cuira len ensemble / et puis on mettra ces herbes cuytes en vng sachet lõg ⁊ large/⁊ ces choses chauldes serõt mises entour les parties du mẽbre et le reschauffera len souuent. Et se ceste medicine ne le faict vriner on fera tel experiment. On eschauffera le mẽbre du cheual aux mains oingtes dhuylle et le fera len ystre hors/et puis on broyera vng pou de poiure et dail et le mettra len dessus le pertuis du membre auec le petit doid/ ou qui mieulx vault des cunices cuytes vng peu en lhuylle seront mises dedans le trou du membre. Et se cecy ne vault len laissera franchement aller le cheual par lestable auec vne iument: car ainsi il se prendra a pisser. Et sachez que ce remede de la iument est prouffitable a toute douleur de cheual: car la voulente de saillir la iument conforte grandement et enforce la nature.

De infusion ou enfonture et de la cure. Chapitre. xx.



Este maladie viẽt au cheual de trop mãger ou boire a superfluite dont le sang se croist trop / et puis descẽd aux cuysses ⁊ espãd par les iãbes ⁊ ne peult aller/⁊ si aduiẽt de trop grãt labeur q̃ faict descẽdre le sang aux cuysses et aux piedz ⁊ lempesche a aller. Et aucunesfois les ongles en cheent qui ne les secourt. Il leur vient aussi pour douleur de trop grãt trauail ⁊ eschauffemẽt q̃ font descẽdre les humeurs es cuysses. Et ceste maladie est appellee enfonture. La cure. Quãt le cheual cloche dung pied de deux ou de plus ⁊ il meult les cuysses griefuemẽt et en soy retournãt il sen gaste ce sont signes q̃ il est enfondu. Sil est grãs ⁊ de parfaict aage on luy donnera a boire a son plaisir/et puis des deux temples et de chascune cuysse il sera seigne aux veines acoustumees iusques a la foiblesse du corps et puis le cheual sera

mis hastiuement en eaue froide courant/et la sera tenu iusques au ventre longuement et ne beuura ne mangera iusques a tãt quil sera entieremẽt guery: mais se le cheual est ieune ou maisgre on ne luy donnera point a boire:mais on le tiendra auec vng frain en air froit tant quil soit contrainct de leuer la teste et le col tant quil le pourra estendre/et puis len prẽdra pierres viues/rondes de la grosseur dung poing a suffisance/& les mettra len soubz les piedz du cheual comme se on luy en feist vne lictiere. Car pour la coustumiere oppresse de ces pierres rondes les piedz et les cuysses du cheual se mouueront dõt les nerfz des cuysses indignez pour les humeurs bouteront hors la pesanteur du cheual: mais toutesfois par deuãt le cheual deura estre couuert dune toille mouillee/ et ne beuura ne mangera/ne sera mene au soleil iusques a tãt quil soit remis en son premier estat. Et sachez q̃ ceste maladie nuyst pou ou neãt aux ieunes cheuaulx: car leurs iambes en sont engrossiees.

De la maladie appellee pultine ou bulsine et de la cure. Chapitre.xxi.

Ceste maladie est causee de chaleur qui fond la gresse dedans le corps qui estoupe les conduitz du poulmon tellemẽt q̃l ne peult auoir son alaine/ et lappercoit on : car il souffle grandement des narines et les boyaulx luy debatent au corps et est appellee pultine ou bulsine. La cure. Len fera vng bruuage de cloux de girofle/de noix musguetes/gingẽbre/galangal autãt de lung cõme de lautre et en fera len pouldre et prendra len cõmin & semence de fenoil autãt de lung cõme de lautre bien pouldrez et mis en bon vin et y adioustera len du saffren en bonne quantite/ et tant de moyeulx doeufz cõme est la quãtite des choses dessusdictes/& mettra len ce bruuage en vne corne de beuf et aura le cheual la bouche ouuerte artificiellemẽt & la bouche leuee contremont sans frain si que len gettera ce bruuage dedans la gorge du cheual et luy tiendra len la teste ainsi leuee par lespace dune heure pour mieulx descẽdre ce bruuage dedans ses boyaulx & puis on le tiendra par la main ou on le cheuauchera a petis pas affin q̃l ne puisse getter hors la medicine/et ne mangera dung iour ne dune nuyct affin q̃ la medicine puisse mieulx ouurer/ et le iour dapres il mãgera herbes fresches ou fueilles de cãnes ou de saulx/ ou de froides herbes pour attremper la chaleur de celle medicine / et ainsi sera le cheual guery se la maladie est nouuelle:mais se la maladie est vieille elle est incurable : mais on le peult bien essayer. Len cuira les deux costez du cheual vers les boyaulx et deux lignes lune sur lautre affin que par la contraincte du feu le mouuement des boyaulx soit appetisse/ ou on luy trenchera les narines au long pour mieulx auoir son alaine/ ou en temps de vendanges on luy donnera a manger des raisains meurs.

De la maladie appellee enfestuce et de la cure. Chapitre.xxii.



Il aduient vne maladie au cheual quant il est trop eschauffe ou il a sue et on le mect en lieu froit ou plain de vent si que par les conduitz de la sueur qui sont couuers ou par la bouche le vent entre dedans dont il sensuyt que les nerfz se retrayent et enflent vng peu et souffrent grans douleurs et ne peuent aller. Et est ceste maladie appellee enfestuce/ et la congnoist on a ce que le cheual semble auoir le cuir vng peu estendu par dehors si que a peine le peult on pincer au dos et semble estre empesche daller cõme sil fust enfondu / et luy pleurent les yeulx. La cure. On le mettra tãtost en lieu chault et puis on eschauffera aucunes pierres viues au mieulx q̃ on pourra et les mettra len a terre soubz le ventre du cheual qui ia par auant sera couuert dung drap de layne long

et large tant que le cheual en sera tout couuert et plus/et le mylieu de la couuerture sera sur le dos du cheual ⁊ les costez en pendront a terre/⁊ deux hommes les tiendront dung coste et dautre et gettera len de leaue chaulde petit a petit sur les pierres chauldes affin que la fumee monte au ventre du cheual par telle maniere quil soit tout plain de sueur/et lors on enuelopera le cheual du drap ⁊ sera sangle et le laissera len en ce poit iusques a tant quil cessera a suer et puis on oindra les cuysses du cheual de beurre ou huylle ou autre gresse chascun iour souuentesfois ⁊ ql soit frote tresbien et souuent: ou autremẽt/on cuira en eaue paille de fromẽt ⁊ fueilles dail/de cẽdres ⁊ de maulues/⁊ de celle decoction si chaulde comme il pourra souffrir len luy mouillera les iãbes/⁊ ꝑ especial les nerfz ⁊ le tiendra len en lieu chault ⁊ luy dõnera len a mãger viãdes chauldes iusques a tant q̃ il soit en son premier estat.

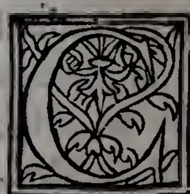
¶ De la maladie de scalmate et de la cure.

Chapitre.xxiii.

CEste maladie seiche les entrailles du cheual ⁊ luy faict le corps maisgre ⁊ faict puyr son fiens plus que le fiens de homme/et luy vient ceste maladie de longue maisgresse venant de peu de viande et de grant labour qui eschauffent ⁊ seichent les membres si quilz ne se peuent engressir ne prendre chair/⁊ na cure de manger. La cure en ceste maladie que len appelle scalmate est. Le corps du cheual sera amorty et fera len vne decoction de fueilles de violettes/de paritaire/de maulues/de bran dorge. Et ces choses biẽ cuytes/ on les coulera ⁊ en leaue on mettra dn beurre en grãt quantite et le pesant de sept caratz de cassie fistule destrempee et a vng instrument de clistere tel comme dessus est dit on luy gettera eaue chaulde dedans le ventre par le cul/ et fera len tout ainsi comme dessus est dit au chapitre deuant/fors que len tiendra ceste eaue dedans son ventre tãt comme len pourra / et puis len fera vng bruuage de moyaulx doeufz/de saffren ⁊ de huylle violat bien batu ensemble auec vin blanc et le mettra len en vne corne de beuf ⁊ le gettera len en la bouche du cheual leuee tout en la maniere quil a este dit au chapitre de deuãt en parlant de pultine. Vng autre experiment est que len mette le cheual tout seul en lestable et ne mãgeusse ne ne boyue de deux iours ne de trois. Et puis on luy donnera a manger lart ou chair salee de porc a sa voulente: car pour sa fain le mangera voulentiers. Et puis on luy dõnera de leaue chaulde tãt comme il vouldra. Et puis on le cheuauchera petit a petit iusques a tãt que les choses dictes luy soyẽt yssues hors du ventre/et quant il sera vuide on luy dounera a manger froment cuyt auec vng peu de sel ⁊ seiche au soleil ou autrement deux foys le iour auant ql boyue. Car grain nourrist le corps du cheual ⁊ en est legieremẽt engresse.

¶ De la maladie appellee argaratus/ autrement trenchoisons et de la cure.

Chapitre.xxiiii.



CEste maladie est faicte au ventre du cheual et luy faict torcions et ronge les boyaulx et luy faict mettre fiente hors clere comme eaue et mal digeree/et ce aduient aucunessfois de manger ordure dorge ou telle chose non digeree/et aucunessfois de boire eaue froide si tost quil a mange lorge sans point attendre/⁊ aucunessfois pour hastiuemẽt courir ou galoper et le cheual boit tantost de leaue a son plaisir si q̃ pour ce leaue luy est tourmentee dedans les boyaulx: aucunessfois aduient de trop grant enfleure de corps qui luy faict douleur/et pour ces causes le cheual est si affoibly quil ne se peult soubstenir sur les cuysses. La cure. Quant on voit q̃ le cheual deux fois ou trois gette sa fiente comme eaue ou orge mal digeree

on luy ostera tantost le frain et la selle et le laissera len aller franchemēt par les pastures iusques a tant quil sera estoupe ou restrainct / et ne lesmouuera len point pource que le mouuemēt luy esmeult le vētre pour getter hors sa viande auant quelle soit digeree / et le gardera len de boire tant comme len pourra: car leaue luy est cōtraire en ceste maladie / et aucunesfois de ceste en est enfondu / et lors le guerira len ainsi comme il est dit au chapitre des enfondures.

De cymoira ou morue et de sa cure. Chapitre.xxv.

Il y a vne maladie qui aduient au cheual quāt il est refroidy de long tēps et luy viēt en la teste / car reume luy descend par les narines ainsi comme eaue / et si aduient aucunesfois de la maladie q̄ len appelle veruolage / dont aucunesfois le cheual gette hors toute lhumeur de sa teste. La cure. Len mettra vne couuerture sur la teste du cheual et le tiēdra len en lieu chault et luy donnera len choses chauldes a manger et luy proffitera manger cōtinuellement et paistre petites herbes pource q̄ en les mangeant il baissera la teste et la plus grant partie des humeurs luy cherront par le nez. Aussi luy vault le fumee de pieces de drappeaulx ou de fustaine luy entrent p les narines au cerueau: car ce dissoult les humeurs coagulees et prinses de long temps par auant: mais ceste maladie est aucunesfois incurable.

Du froict de la teste / et de la cure. Chapitre.xxvi.

Froidure de teste faict grāt douleur au cheual / et le faict toussir et estre sourd / et le griefue en la gorge qui aduient legierement quant len met le cheual en lestable chaulde et puis soubdainement on le meine au vent froict / et aucunesfois pour autres froidures et autres occasions il est contrainct de toussir et pert lappetit de boire et de manger en grant partie. La cure. Quāt les yeulx sembleront vng peu enflez et gettans larmes et les oreilles froides / et le vent des narines froict / et que ses boyaulx se mouueront plus quilz nauront acoustume / et qlz mangeront et beuront moins qlz ne souloyent / et quilz esternueront et toussiront souuent / cest signe de froidure de teste. Et pource on cuyra les glandes q̄ len appelle viules ou viues qui sont entour le col et la teste soubz les iouyeres a tout vng fer chault et agu qui percera ces glandes / et aussi len cuyra au mylieu du fronc affin q̄ les froides humeurs qui serōt eschauffees par dehors soyent euaporees / et aussi len mettra las et cyons soubz la gorge pour donner voye aux humeurs de yssir / et si leur tiendra len couuerture de laine sur la teste et les frottera len entre les oreilles de beurre comme il appartient. A ce vault vne piece de toille mouillee en huylle laurin mise et lyee au mors du frain / et que le cheual boyue a tout le frain / et aussi feroit sauignier lye au frain. A ce vault la fumee du drappeau ars et mis par les narines. A ce vault froment bien cuyt mis en vng sac et lye en la teste si chault cōme il pourra souffrir si que la bouche et les narines mises dedans le sac il en recoyue la fumee par les narines et mangeusse du grain tant cōme il vouldra / et luy proffitera se ledit fromēt est cuyt auec poulieul et sauignier. Aussi luy vault se la piece est lyee estroictemēt en vng baston et oingte de sauon sarrazin / et sicōme len pourra bōnement len le mettra doulcement dedans les narines du cheual il en esternuera et iettera hors humeur clere cōme eaue / aussi vault a ce beurre meslé auec huylle laurin et mis es narines / et le garde len entierement des choses froides / et le face len vser de choses chauldes / et boyue eaue cuyte et chaulde comme dit est au chapitre des douleurs.

De la maladie des yeulx / et de la cure. Chapitre.xxvii.


Il advient aucunesfois que de ladicte maladie les humeurs descêdent sur les yeulx & les font plorer & troublent la veue/et viennent traces es yeulx & rougeur et challine pourquoy le cheual ne peult veoir comme il appartiet. La cure. Se les yeulx gettêt larmes on fera vng restraictif doliban et mastix mis en pouldre auec aubins doeufz bien batuz ensemble & estendus sur vne piece de linge de quatre doys de large/et longue quelle puisse couurir le frôt et les temples/et q̃ les cheueulx luy soyent par deuant rez au lieu ou len mettra vng restrainctif/& le laissera len la si longuemêt que les yeulx cessent a plorer. Et quât on le vouldra lauer on le lauera auec eaue chaulde ou huylle ou auec aucunes autres choses vertueuses batuz ensemble. A ce vault se len trenche les deux veines de chascune temple a vng fer chault/et se les yeulx sont pleins de chaline on mettra a quatre doys dessus les deux yeulx deux oeufz estincellez et sel subtillement broye sera souffle souuent par vne canne dedans les yeulx. Sil y a taye ou drap dedâs les yeulx q̃ soit frais ou vieil len prendra os de seiche et grauelle de vin/et sel autant de lung comme de lautre/& le soufflera len dedâs par vng tuyau. A ce vault aussi salnitrum auec la fiente de lezardes broyee/et le souffle len dedans les yeulx: mais on se doit garder dy en bouter trop quil ne greue les yeulx/& se le drap est vieil on loingdra premierement de gresse de geline deux fois.

Du corue/et de la cure. Chapitre.xxviii.


Apres les maladies qui vienent au cheual en la teste & dedâs le corps/nous dirôs de celles q̃ vienent empres le dos/dont lune est q̃ le cheual est blece au dos/et la rôpt le cuyr en aucune partie du dos/aucunesfois luy caue iusques a los pour le grief de la selle ou dautre poix/. et est ceste maladie appellee corue. La cure. Len mettra vne fueille de chou auec gresse de porc broyee sur le mal/et par dessus celle medicine len mettra la selle pour la tenir serree/et autant y vauldroit scabieuse & gresse meslee. A ce vault cendre meslee auec huylle et mise dessus. A ce vault aussi suye de cheminee mise dessus auec aloes et sel batu ensemble. A ce vault fiente dhomme fresche mise dessus. Et deuons scauoir que ceste corue est plus legierement curee entieremêt se le cheual est cheuauche: mais quil y ait dessus aucunes de ces medicines/et quelle soit souuent renouuellee. Quant la corue sera arrachee et desracinee on prendra estoupes et hachera len tresmenuement & sera enueloppee de chaulx et de miel comme il est dit au chapitre du verme/et emplira len le lieu: mais deura estre lauee auec la main la playe de vin aigre & bon vin chault iusques a tant que la playe sera consolidee: mais on se doit garder que on ne luy mette grât faix sur le dos iusques a tant que la chair de la playe sera reuenue a lequalite du cuyr.

De la maladie du polmon qui vient au dos du cheual/et de la cure. Chapitre.xxix.


Vne autre maladie est faicte au dos du cheual q̃ luy enfle et faict chair pourrie pour cause de mauuaise selle ou dautre grant poix: car telle enfleure quant elle est enuieillie elle engendre pourriture. Et quant celle pourriture est enuieillie il vient vne durete de chair corrompue empres les os q̃ gette côtinuellement pourriture comme eaue/et est ceste maladie appellee bleceure de polmon. La cure. Ceste maladie sera tout autour fouye et trenchee et desracinee/et puis on mettra dessus de lestoupe mouillee en aubin doeuf et la laissera len p trois iours en la renouuellât chascû iour/& puis on fera côme il est dit au chapitre du corue: mais on en guerist mieulx auec pouldre de reagal comme il est dit au chapitre du verme. Car il se guerist sans

arsoir ⁊ ne sẽt pas le cheual si grãt douleur.

¶ De la maladie des espaulles et de la cure.

Chapitre.xxx.

Il vient vne bleceure au dos du cheual qui faict enfleures au plus hault des espaulles et vne calosite de chair entour les espaulles surmõtant la superficie par celle enfleure deuantdicte qui luy apparoist de anciennete. Et ce luy aduiẽt de trop grant oppression comme iay dit / ⁊ est appellee spalaces. La cure. On guerira de ceste maladie cõme dit est au chapitre de deuãt du poulmõ Et se les espaulles ou espalaces sont dures on les amollira par guimauues et choulx broyez auec vieil oingt de porc / aluyne / paritoire et branche vrsine broyees ensemble ⁊ puis cuytes en vng pot et mises dessus / et les deura len ainsi ramollier auant que len face la taille ou que len mette le reagal.

¶ De plusieurs autres maladies venãs au dos du cheual / ⁊ de la cure.

Chapitre.xxxi.

Ilz sont plusieurs autres bleceures au dos du cheual pour loppression de mauuaises selles ou daucũ faix sur les espaulles : car aucunesfois pour le sang ou humeurs superflues ilz viennent vnes petites vessies pleines de sang pourry qui rompent le cuyr et la chair au dos. Et de ce viennent playes grandes ou petites qui sont appellees lesions ou bleceures et de tant quelles sont plus pres des os elles sont plus mauuaises et plus perilleuses. La cure. Toutes lesions qui aduiennent au dos ont presque toutes leur cõmencement daucunes enfleures. Et pource que len doit obuier et mettre remede au commencement len doit tantost raire la partie ou on voit lenfleure et puis faire vng emplastre de farine de froment bien delyee et meslee auec aubin doeuf et mise sur vne piece de toille / ⁊ estendue sur lenfleure / ⁊ ne lieue len pas lemplastre trop fort / mais doulcement / et se aucune pourriture y est assemblee len percera le cuyr en la partie daual de lenfleure dung fer chault agu affin que la pourriture en saille hors ⁊ puis on loingdra souuent daucun oignement cler. Aucunesfois sont faictes romptures et escorcheures sur le dos du cheual de loppression du faix comme dessus est dit / ou pour aucunes verolles ou escarboucles engendrez de la superfluite du sang lesquelles on doit tantost raire et pouldrer de pouldre de chaulx viue auec miel brusle comme iay dit au chapitre du mur : mais on le doit auant lauer de vin chault ou de vin aigre / et se doit on garder de la selle ou dautre grief iusques a tãt quil soit guery : mais on doit scauoir que en quelque lieu du dos que soyent telles enfleures on leur doit ayder dung emplastre de farine de froment batue auec aubin doeuf comme iay dit dessus / ⁊ en toutes bleceures que len veult consolider len y doit mettre ces pouldres cy / myrte sec / pouldre de gola legiere / ou vne piece de lin bruslee / ou vne piece de cuyr conroye bruslee / ou pourriture de boys pourry q̃ len appelle carole : mais sur toutes les choses dessusdictes la pouldre de chaulx et de miel y vault merueilleusement : mais auãt quon y mette ces pouldres on doit lauer la bleceure de vin chault ou de vin aigre. Et affin que le poil reuienne a la cõsolidation de la chair on fera pouldre de coquilles de noix de couldre ou de limacons bruslee ⁊ batue auec huylle que on y mettra souuent. A ce aussi vault papier de cotton / et mesmes cotton brusle bien mesle auec huylle. Et sachez que sel mis suffisamment en eaue ou en vin aigre qui mieulx vault est bon contre toute enfleure venãt sur le dos.

¶ Des maladies qui viennent aux piedz et cuysses des cheuaulx. Et premierement du mauferu.

Chapitre.xxxii.


Apres les maladies venues au dos des chevaulx dirons de celles qui viennent aux cuysses et es piedz. Et premierement du mauferu qui vient es longes du cheval/et y faict grant douleur et aux reins aussi en deschirant les nerfz des longes et des reins sans cesser. Et ce vient de superfluite de mauvaises humeurs soubdainement / et aucunesfois de refoulleures receues par devant. Et ce aduient par trop grans faix mis sur le dos du cheval si que a peine se peult il dresser en la partie derriere ou devers les cuysses/et est ceste maladie dicte mauferu. La cure. En ceste maladie len raira tresbien les reins ou les longes du cheval malade et puis fera len ung restrainctif par telle maniere. On fondra poix et lestendra len sur ung cuyr a la mesure des longes ou des reins/et mettra len dessus boliarmenic/armoniac/poix grecque/galban/oliban/mastix/ sang de dragon/ et galles a pois esgal autant de lung comme de lautre et broyera len tout/et sera ceste pouldre espandue sur la poix dessusdicte ung peu eschauffee et lestendra len sur les reins ou sur les longes du cheval/ et ne le bougera iusques a tant quil se puisse legierement oster. Il y a ung autre restrainctif meilleur a ce. Len prendra consolde la grant/boliarmenic/galban/armoniac/poix grecq/mastix/ oliban/ sang de dragon/sang de cheval fraiz ou seiche/autant de mastix/ de poix grecque et doliban comme de toutes les autres choses/et en fera len pouldre et la mettra len avec aubins doeufz et bonne quantite de fleur de froment / et tout mesle ensemble on lestendra sur une forte piece de drap de laine / et fera len comme il est dit une emplastre dessus. Le dernier remede est que les reins et les longes du cheval malade soyent cuytz dung treschauld fer en faisant plusieurs lignes grosses et espesses du long et du travers en le tirant dune partie des reins iusques a lautre: car les emplastres dessusditz consolident les reins/et seichent les humeurs et adoulcissent les nerfz: mais le feu desseiche la chair et si attraict et estrainct la maladie du cheval.

Des bleceures de la hanche/et de la cure.

Chapitre.xxxiii.


Plusieurs fois aduient que la hanche est desseuree et hors de son lieu naturel ainsi que le cheval chet quant le pied luy fault/ ou quil est trop fort boute de travers / ou les piedz de devant sont lyez ou ceulx de derriere. La cure. Len mettra astalata convenable dessoubz la hanche blessee par demy pied affin que les humeurs assemblees au lieu malade ayent voye de yssir/ et aux mains nettes len espraindra le lieu malade tout autour pour faire yssir legierement les humeurs / et puis on fera ung restrainctif de telle facon. On prendra poix grecque/ mastix et ung peu de sang de dragon/ et y aura autant de poix grecque comme de toutes les autres choses / et meslera len ces pouldres avecques la poix fondue tant que tout sera fondu ensemble/et sera mis cest emplastre sur la hanche blessee avecques estoupes tresmenuement hachees. A ce valent aussi cyons a mettre au lieu blesse / lesquelz boutent hors continuellement les humeurs qui y viennent. Le dernier remede est que le lieu blesse de la hanche soit cuyt par droictes lignes tant au long comme au travers pour estaindre les humeurs.

De la bleceure de lespaule et de la cure.

Chapitre.xxxiiii.


Il aduient aucunesfois en lespaule une bleceure comme en la hanche et en lissue de longle du pied qui est guerie en telle maniere comme il est dit de la hanche.

De la greveure de la poictrine/ et de la cure.

Chapitre.xxxv.


Il aduient aucunesfois que le pis du cheval est greve de sang superflu/ ou de labeur ou daucun faix et tant

que le cheual semble estre empesche par deuant en son alleure. La cure. Len le saignera suffisammēt de la veine acoustumee de chascune part du pis / et puis len luy mettra cyons dessoubz le pis dont il sera esmeu: comme il est dit au chapitre du verme/ et ne les ostera len iusques a quinze iours.

¶ De la maladie appellee zardre et de la cure.

Chapitre.xxxvi.

Combien quil ait este dit parauāt dune maladie appellee zardre quelle viē ne naturellement au cheual / toutesfois luy aduient elle aucunesfois par accident quant il est greue desmesureement par trop fort cheuaucher par la foiblesse et tendreur du cheual: mais cecy aduient plus tost en cheual trop gras et trop charnu quant soubdainement on le trauaille de cheuaucher/ pource que les humeurs superflues en sont dissoultes et descendent aux cuysses si leur vient ceste zardre es iarretz comme dessus est dit. La cure. Quant le cheual a enfleure au iarret en maniere de noix ou plus grāde ou dehors ou dedans on le cuyra tantost au long ou au trauers au lieu enfle. Et quant ces zardres serōt cuyctes len mettra fient de beuf chault auec huylle chault dessus la cuycture vne fois et non plus/ et puis on lyera les piedz tāt deuant cōme derriere en telle maniere ql ne puisse toucher de la bouche les cuyctures ne de quelconque pied froter ne soy escorcher a autre chose dure: car il se demangera grandement pour la cuycture et vouldra mordre le lieu cuyt / et fera len cecy diligemment de la cuycture iusques a vnze iours. Et quāt le cuyr sera oste et desseure des lignes des cuyctures / laqlle chose aduient en neuf ou en dix iours on menera le cheual en leaue froide trescourante du souuerain matin iusques a my tierce affin que celle eaue touche et surmonte les cuyctures dessusdictes. Et quant il sera hors de leaue on mettra sur les lignes de la cuycture de la pouldre de terre bien delyee ou cendre de feuchere. Et ainsi fera len au soir: Car on le mettra en leaue des lheure de vespre iusques au soir / et puis y mettra len de la pouldre comme dit est / et sera ce contiue tous les iours iusques quil soit consolide: Car leaue legiere et froide desseiche les humeurs et restrainct la rongne. Et deuez scauoir que en toute cuycture len doit garder le cheual tellement quil ne se puisse mordre la cuycture ne frotter ailleurs: car il se demāgeue tant ql se mordroit iusques dedans les os et les nerfz.

¶ De lespauain et de la cure.

Chapitre.xxxvii.

Ceste maladie viēt dedās au coste du iarret et vng peu dessus / elle faict enfleure au coste de la veine q̄ len appelle fontenelle/ et traict humeurs cōtinuellement par icelle veine dont le cheual se deult bien grandement quant il est trauaille/ et est ceste maladie appellee espauain et aduient tout ainsi cōme zardre. La cure. Len le saignera de ladicte veine tant q̄ par soy le sang sarreste/ et puis celle bosse de lespauain sera cuycte au long et au trauers par lignes conuenables/ et fera len comme il est dit au chapitre de zardre.

¶ De la courue ou de la courbe et de la cure.

Chapitre.xxxviii.

Ceste maladie vient soubz le chef du iarret aux grans nerfz de derriere / et faict enfleures p la longueur du nerf/ et la continuellement en indignation et le blece/ et pource que ce nerf soustient ainsi cōme tout le corps du cheual il est contrainct de clocher. Ceste maladie aduient quant le cheual est trop ieune et mauuaisement cheuauche: ou trop grādement charge: car pour la tendreur de son aage le nerf luy tourne. La cure. Quant ledit nerf se commence du chef du iarret estant aual empres les piedz en la derniere partie de la cuysse on voit

que la coutue enfle ou engrossisse on cuyra tantost la grosseur au long et au travers en descendant comme dessus est dit/ et en oblique sicomme le poil descend aual affin que les cuyctures en soyent mieulx couvertes quilz ne seroyent silz estoyent faictes au travers/ et bleceroyent plus le cheual au travers pour le peril daucuns nerfz.

¶ De lespinelle et de la cure.
Chapitre.xxxix.

Ceste maladie vient soubz le iarret en la ioincture de los/ aucunesfois des deux costez/ aucunesfois de lung et faict vng suros a la grandeur dune noix de couldre/ et griefue la ioincture tant quil fault que souuent le cheual cloche/ et vient de telle cause comme la coutue. La cure. Len cuyra ces espinelles comme dessus est dit.

¶ De suros/et de la cure.
Chapitre.xl.

Il aduient es cuysses du cheual plusieurs et diuers suros ou quant il est mors ou feru au pied ou quil frappe aucune chose dure de la cuysse/ et ces choses ne nuysent pas tant comme elles sont laides et aduiennent es autres parties du corps comme es cuysses. La cure. Tous suros viennent dune calosite de chair dung heurt ou dung coup. Quant len appercevra venir len raira celle calosite et prendra len aluyne/ paritoire et branche vrsine seulement les fueilles tendres et les broyera len ensemble auec vieil oingt de porc et les cuyra len/ et les plus chauldes que le cheual pourra endurer/ et les mettra len dessus liees. Ce remede est bon a toutes enfleures des cuysses qui viennent daucun coup. A ceste calosite oster du tout racines de guimauues et racines de lys et de tapse barbu bien broyees auec vieil oingt de porc cuyt et mis sur vne piece de toille en maniere demplastre renouuellee souuent vault grandement. A ce vault oignon rosty broye auec vers de terre et huylle et cuyt/et puis mis chauld chascun iour vne fois. Se la calosite est dure on la raira premierement et la poindra len menuement dune lancette sans saigner/ et puis len prendra sel et grauelle de vin autant dung comme dautre et en fera len pouldre delyee et en mettra len sur la calosite et la lyera len estroict et laissera len ainsi par trois ou quatre iours/ et puis on le deslyera et oingdra len le lieu de beurre frais ou dautre gresse. A ce vault vng oeuf cuyt tant quil soit dur et nettoye et mis chault sur la calosite raze et lye iusques a trois iours/ et puis on le renouuellera plusieurs fois sil semble bon. Aussi vault a ce fiente de chieure auec farine dorge et croye bien broyee en fort vin aigre et mis sur le mal en maniere demplastre. Et se la calosite ne descroist aincoys se retourne en suros on y remediera par couenable cuictures comme dit est.

¶ De attinture ou nerfrure/ et de la cure.
Chapitre.xli.

Une maladie vient au cheual en la cuysse de deuant enflant et indignant le nerf en le faisant clocher qui luy vient aucunesfois quant il court ou quant il va et le pied de derriere frappe le nerf de la cuysse/ et est appellee attinture. La cure. Quant ledit nerf senfle on le saignera tantost de la veine acoustumee qui est vng peu dessus le genoil en la partie de dedans la iambe/ et puis luy fera ce remollitif qui vault contre lindignation des nerfz et enfleures. Prenez fenugrec/ semence de lin/ squille/ turbentine/ racine de guimauue autant dung comme dautre et broyera len et meslera len tout auec oingt et le bouldra len en le mouuant souuent. Et quant tout ce sera bien cuyt on le mettra bien chault sur le nerf blece tout au long et le lyera len dung large drappeau/ et le renouuellera len deux fois le iour. A ce vault aussi oignon cuyt en la braize ou rosty mis auec vers terrestres et lymacons et beurre tout ce bien cuyt et mesle ensemble iusques a lespesseur

en le mouuãt tresbien en forme doignement Et ce faict on raira le poil et en oingdra len les nerfz tout au lõg trois fois le iour:mais se lattraction de la cuysse est vieille on le saignera de la veine acoustumee qui est entre la ioincture et le pied au coste de dedans/et puis face len les medicines dessusdictes. Et se icelles medicines ny valent lors len raira tout entour le nerf blece. Et fera len vng restrainctif de pouldre rouge & de aubin doeuf et de farine comme il est dit et enseigne au chapitre de mal feru/et enueloppera len la cuysse malade de chanure ou lin auec le restrainctif/et y sera iusques a neuf iours/et apres on ostera doulcement ce restraintif de la cuysse et oindra len le nerf daucune oingture/& se ces choses ne proffitent il sera conforte par cuire.

¶De la maladie de scortilate & de la cure.

Chapitre.xlii.

Il aduient aucunessfois que la ioincture de la cuysse empres le pied est blecee du coup que le cheual faict a aucune chose dure ou de chopper en allant ou que le pied sassiet mal droit sur terre/& est ceste maladie appellee scortilate. La cure. Len fera brouet de bran de froment/de fort vin aigre & de suif de mouton bien mesle ensemble/et fera len tout bouillir iusques a tant que il sera espes en remuant tresbien & le mettra len sur le lieu blece le plus chauld que le cheual le pourra endurer/et sera bien lye dune piece de toille et renouuellee chascun iour deux fois ou plus. Se la ioincture enflee a indignation de nerfz len fera emplastre de fenugrec/de semence de lin et de squille comme dit est au chapitre deuant: mais se pour loccasion de la scortilature los est remue de son lieu on leuera le pied du cheual par compaignons/& le pied blece clochant lyera len a la queue du cheual/& puis on le menera a la main en lieux motteux. Car p la necessite de loppression de la ioincture vers terre/celluy os desioict se remettra en son lieu ou il doit estre. Mais on y doit auant mettre le remollitif que iay dit. Il aduiẽt aucunessfois q̃ vng os se desioinct tellemẽt de lautre q̃ on ne le peult reioindre a son lieu/ou cest a trop grant peine/tant q̃ la ioincture en est fort enflee dune enfleure moult dure/laq̃lle il conuient cuire. Et doit on scauoir que de toutes les cures dessusdictes/la cuycture est le dernier remede.

¶De bleceure despine ou daucun bois et de la cure.

Chapitre.xliii.



Aucunessfois aduiẽt que vne espine ou autre bois entre en la ioincture du pied ou du genoil ou en aucune partie de la cuysse et demeure dedans la chair si q̃ la playe ou toute la cuisse sen enfle/& par especial sil touche le nerf/& cõuiẽt q̃ le cheual cloche. La cure. On raira sur la playe et entour/et mettra len trois testes de laizardes vng peu broyees dessus la playe/& la lyera len dune piece de drappeau. A ce vallent racines de rosiers et racines de diptan broyees & mises dessus. A ce aussi vallent lymacons broyez auec beurre cuitz & mis dessus. Lesquelles choses tirẽt merueilleusement bois ou espine hors de la chair. Et deuons scauoir q̃ a toutes enfleures molles et nouuelles qui par aucun coup non pas par nature est es genoulx/ou aux ioinctures ou en aucune autre partie des cuysses vault assez mixtion qui se faict ainsi. Prenez de paritaire/aluyne et branche vrsine/les tendrons/et les broyez et meslez tresbien auecques vieil oingt/puis les faictes tresbien bouillir en les remuãt/& quãt ilz seront tresbien cuitz/les mettez & lyez le plus chauld que le cheual le pourra souffrir sur le lieu blece.

¶Des galles et de la cure.

Chapitre.xliiii.



Il aduient aucunessfois galles au cheual sur les ioinctures par nature/aucunessfois par accidẽt pour la

fumosite du fiens de lestable et aux cuysses mouillees dōt les humeurs se dissoluent/et aucunessfois elles viēnent au cheual de trop cheuaucher. La cure. Aucūs veulent guerir galles en trenchant dune lancette le cuir/et lors les galles en yssent ⁊ y mettent du reagal dedās/⁊ ce est mal faict pource q̄ le lieu est trop neruu/⁊ pource la douleur en vient si grāt q̄ humeurs si assemblent/ ⁊ pource il vault mieulx q̄ on mette le cheual au soir ⁊ au matin en eaue fort courāt tresfroide iusques aux genoulx ⁊ q̄ il y soit tant que les galles se appetissent pour la froidure de leaue / et puis on fera es ioinctures du cheual au long ⁊ en oblique ce qui est dit dessus.

Des grappes et de la cure. Chapitre.xlv.

Aucunessfois il vient grappes aux ioinctures des cuysses q̄ rōpent entour les piedz en la partie de derriere q̄ trēchēt le cuyr ⁊ la chair au trauers et aucunessfois au long et gettent souuent pourriture par les trēches ainsi cōme eaue ⁊ tourmētent moult le cheual pour lardeur et ce leur vient de la superfluite des mauuaises humeurs descendans es cuysses. La cure. Len ostera le poil du cheual par telle maniere. Len prendra de chaulx viue trois parties/⁊ la quarte dorpiment ⁊ mettra len en eaue chaulde et meslera len tresbien et cuira len tout ensemble tant que qui y mettra vne plume elle se plumera tātost/⁊ lors lauera len la maladie de celle eaue tant chaulde comme le cheual la pourra souffrir et y mettra len celle medicine en loignāt/⁊ puis assez tost apres comme par lespace dune heure on lauera la place des grappes deaue chaulde affinque le poil chee/⁊ apres on lauera le lieu de decoction de maulues et de bran sur les grappes et la on laissera du matin iusques au soir et puis len fera vng oignement de cire et de suif de mouton et de poix raisine autant dung comme dautre et bouldra len tout ensemble en le bien mouuāt ⁊ en oingdra len les grappes deux fois le iour a vne plume de geline/et vsera len de cest oignemēt iusques a tant que les fendases seront consolidees et se gardera tousiours de toutes ordures et deaue. Et quant elles seront consolidees on les lyera et luy trenchera len la maistresse veine denhault de la cuysse par dedans comme iay dit au chapitre de lespauain. Et quant il aura assez saigne len cuyra les grappes et puis on les guerira comme iay dit dessus: mais toutessfois la maladie des grappes est a grant peine bien parfaictement guerie.

Des creuaces et de la cure. Chapitre.xlvi.

Semblablemēt aduiēt vne maladie aux cheuaulx entre la ioincture de la cuysse ⁊ longle q̄ rōpēt le cuir ⁊ la chair en maniere de rongne/⁊ aucunessfois gettēt pourriture/⁊ pour lardeur font souuēt grāt douleur au cheual ⁊ ce aduiēt souuēt de la fumosite de lestable au cheual qui a les cuysses mouillees. La cure. On le guerira cōme iay dit au chapitre de deuāt fors tant q̄ la maistresse veine ne sera point blecee ⁊ que len ne cuira point les creuaces: mais se il adiouste a present q̄ quāt le poil sera oste len vsera de cest oignemēt que on fera ainsi. Len prēdra de la suye de la cheminee / de verderamo et dorpin et autant de miel cler comme de toutes icelles choses ⁊ broyera len tout ensemble ⁊ le cuira len iusques a lespesseur en le remuant et meslera len auec vng petit de chaulx ⁊ en fera len oignement et loingdra len deux fois le iour sur les creuaces / par auant bien lauees de vin blanc tiede en les gardant tousiours de ordure comme il est dit. Cest oignement cōsolide merueilleusement ⁊ restraint les creuaces. A ce vault aussi frotter souuēt les creuaces durine denfant et frotter bien fort. A ce vault aussi le tenir longuement en eaue de mer. Il y a vne autre maniere de creuaces longues ⁊ grādes du trauers au bou-

let entre la chair viue et longle qui est pire que les autres/et griefue moult au cheual et qui nest guerie doignemēt ne dautre medicine/fors que de cuyctures. Et pource on cuyra icelles creuaces en leurs extremitez a vng fer rōd/⁊ la cuyra len en la teste tout entierement:car par le benefice du feu icelles creuaces peuent bien estre appetissees et ne peuent croistre.

¶ Du chancre et de la cure.
Chapitre.xlvii.

Chancre est entour les ioinctures des cuysses ēpres les piedz ⁊ aucunesfois es autres parties des cuysses ou du corps/⁊ vient daucune playe qui sera faicte parauāt/⁊ apres oublyee par negligēce quāt le cheual a aucune playe en ladicte ioincture et on le cheuauche par ordures ou eaues. La cure. On le guerist p telle maniere en quelcōque partie du corps ꝗ il soit/len prent du ius daffrodilles en grant quantite et le bat on et meult auec deux parties de chaulx viue ⁊ la tierce partie dorpimēt bien delie broye/⁊ puis on le mect en vng pot de terre bien estoupe ꝗ fumee ne air nen puisse yssir/et le faict on tant bouillir et cuyre ꝗ tout viēne en pouldre/⁊ de ceste pouldre on mect au mal pour le mortiffier/et quant il est mortiffie len guerist le mal auec aubin doeufz et autres choses comme il est dit dessus. Toutesfois on doit tousiours lauer le mal du chācre de vin aigre. Et scet len quāt le chācre est mortiffie se la playe senfle tout entour. A ce vault fiente dhomme mise en pouldre ⁊ mise auec grauelle de vin arse en pareille mesure/et aussi grauelle de vin arse auec sel menu bien meslez. Il est vng autre remede ⁊ meilleur pour mortiffier chancre. Ail bien broye auec poiure ⁊ pitre ⁊ vng peu de vieil oingt de porc len mettra ce en la playe du chancre et le lyera len tresbien estroit ⁊ le changera len deux fois le iour iusques a tant ꝗ le chācre soit mortiffie/⁊ puis on le guerira cōme il est dit/⁊ sont ces medicines deuātdictes bōnes en lieux nerueux ⁊ en arteres empeschees/cest a dire es cōduitz des parties espirituelles. Car en telz lieux len ne doit point vser de cuyctures/mais on ne doit point doubter de faire cuycture en lieux charnuz aincois telles cuyctures sont meilleures cures ⁊ plus legieres.

¶ Des fistules et de la cure.
Chapitre.xlviii.


Se la playe du chancre ou le chancre mesme nest guery: mais senuieillist il se cōuertist en fistules ꝗ est plus forte a guerir: mais toutesfois on la guerist aucunesfois a pouldre daffodiles en y meslant autant de chaulx viue et dorpin bien pouldrez pour le faire plus fort et le meslera len auec ius dail ⁊ dongnōs/⁊ de yebles en pareille mesure/⁊ les bouldra len en clēr miel ⁊ vin aigre ⁊ le remuera len iusques a tant que ce sera oignement/et de ce len mettra en fistule deux fois le iour/toutesfois par auant bien lauee de vin aigre. A ce mesme on prēdra orpin verderain/chaulx viue en pois egal/⁊ atramēt ⁊ piretre auec miel ⁊ vin aigre ⁊ le cuyra len aucunement en le mouuant tousiours/et cōme magdaleōs len mettra tous les iours deux fois en la fistule iusques a tant ꝗlle sera mortifiee/toutesfois ꝗ tousiours soit lauee parauāt de vin aigre. Il en y a vng autre plus violāt ꝗ tous ceulx icy. Reagal biē pouldre ⁊ tresbiē broye ⁊ remue auec saliue dhōme mis p mesure dedās la fistule/⁊ voit on quant elle se mortifie pource ꝗlle enfle ⁊ rougist/⁊ quāt elle sera mortifiee la playe sera guerie comme il est dit des autres playes. Et se la fistule est en lieux charnuz len fera tout entierement comme il est dit en la cure du chancre.

¶ De la maladie qui est appellee palpizon.
Chapitre.xlix.

Vne autre maladie est ꝗ len appelle palpizon ꝗ vient proprement es bulettes des ongles ꝗ empesche le che-

ual a aller comme faict linfusion / et vient aucunesfois en ung pied / aucunesfois en plusieurs ou en tous qui ne le guerist hastivement / et si faict aucunesfois venir rancle & rõgne en la langue du cheual / & ce aduiẽt legieremẽt de mauuaises humeurs descendans au lieu / & souuent procede de la fumosite de lestable quant les piedz ne sont pas secs et nettoyez des ordures quãt il y entre. La cure. Premierement len doit appareiller les ongles du cheual malade iusques a ce que ilz seront bien deslyez / et apres on les cuyra a ung instrument de fer au boulet du pied pres au vif de longle / et ainsi comme se il estoit presque aneanty affin que icelluy boulet se puisse euaporer de toutes pars / et apres le cheual sera saigne de chascune part du boulet affin que les humeurs q̃ si estoyẽt couerties se puissent vuider ou q̃ il soit perce dung fer poinctu tout oultre des deux costez & que on le garde tousiours deaue & dordure. Et aussi ne le doit on point trauailler / et puis on fera ung brouet de bran et de vin aigre & le bouldra len ensemble en le mouuant continuellement & lestraindra len tant chauld que le cheual le pourra souffrir sur une piece de toille bien blanche et le mettra len sur le pied blece du cheual & le changera len deux fois le iour et le gardera len que il ne mãgeusse point dherbe / & aussi de toutes autres choses bien peu iusques a tant quil sera guery: car les herbes et les autres choses trayent les humeurs.

¶ De la furine et de la cure.

Chapitre. l.



Il y a une autre maniere de maladie q̃ len appelle furina / & est entre la ioincture du pied / et le pied sur la courõne pres de lemplastre q̃ viẽt de aucun coup dune chose dure / et a loccasion daucuns latz mis au pied mal a poit / & se on ne le guerist tãtost elle se tourne en suros q̃ deuiẽt tresdur quant il se enuieillist / & aucunesfois sestend generallement sur la couronne du pied. La cure. Soit vieille ou nouuelle on luy aydera cõme iay dit des suros / ceste maladie empesche grandement le cheual a aller pource que le lieu ou elle se fiert est plain de nerfz & de veines entrelassees tout entour.

¶ Des maladies des piedz & des ongles. Et premierement de la maladie de syte.

Chapitre. li.



Apres la maladie des bleceures des membres du cheual et des cuysses. Je diray des ongles et des piedz / et premierement de syte q̃ est faicte en longle du pied iusq̃s au tuyau de dedans trẽchant par le mylieu / et aucunesfois il cõmence des la couronne du pied & tẽd par le long daual iusq̃s a lextremite de longle ou du pied et gette aucunesfois sang vif par la trenche & la fente / et si aduiẽt aussi aucunesfois pour la tẽdreur du cheual ieune quant il se blece a ferir ou a heurter a aucune chose dure au tuyau q̃ est tendre si cloche le cheual quãt on le cheuauche souuent. La cure. Len querra la racine de la syte vers le tuyau encoste la couronne du pied dedans le vif et le mort de longle & sera trenche par dessus iusques a tant quil commence a saigner / & puis on prẽdra ung serpent et gettera len la teste et la queue et trenchera len le corps en menues pieces et les cuyra len auec huylle commune en aucun vaisseau tant que la chair du serpent soit fondue en huylle et desseuree des os / et de ce len fera oignement et oindra len deux fois le iour les racines de la syte / cest a dire oignement bien chauld iusques a tant que la syte soit amortie et longle soit ramenee a son bon estat & q̃l soit garde deaue & dordure / & aussi de manger herbes.

¶ De la maladie appellee suppostе et de la cure.

Chapitre. lii.

Suppose est vne maladie entre la chair viue & longle/& faict rompture de chair illec / et se elle senuieillist elle se tourne en chancre/& aduiet q vng pied de cheual est mis sur lautre pied. La cure. Si tost come on voit playes pour celle occasion/len trenchera a la roesne tant de longle entour la playe q longle ne touchera ne prendra point la chair viue:car sil estraignoit la playe ne se pourroit cosolider/& quat on aura trenche longle tout autour & laue la playe de vin chauld ou vin aigre on guerira & cosolidera la playe come iay dit par deuat & q elle soit tousiours gardee dordure et deaue toucher iusqs a tant qlle sera cosolidee: et si par aucune negligece elle tourne en chacre on la guerist comme iay dit au chapitre de chancre/ et se elle se tourne en fistule on la guerira comme iay dit de la fistule.

De la spumecture autrement spontacture des ongles.

Chapitre.liii.

Il aduient aucunesfois que linfusion du cheual q nest pas encores guerie descend aux piedz dessoubz les ongles. La cure. Se elle est fresche on luy secourra ainsi. Lextremite de longle de la partie de deuant sera cauee tout au fons a vne roesne petite iusqs a tant que la maistresse veine q tend la soit rompue de la roesne & le sang en ysse presque a la foiblesse du cheual & se il semble bon on fera ainsi es autres piedz clochans/& apres la saignee on emplira la playe de sel menu et puis len mettra la dessus vne estoupe mouillee en vin aigre & puis on le liera dug drappeau sans oster iusqs au secod iour/ et puis on guerira la playe de pouldre de galles ou de mirte et lentisque en le lauant de vin aigre deux fois le iour & puis y mettra len de celle pouldre/ et fault quil soit garde dordure & deaue iusques a la guerison.

De la dessoleure des ongles & de leur cure. Chap.liiii.

Se les humeurs venas aux piedz du cheual pour loccasion de lenfonture dessusdicte venat aux ongles sont enuieilliz par deffault de garde & de cure il couient desoler les piedz clochas affin que les humeurs la encloses & le sang en yssent. La cure. Si trenche len donc la solle dessoubz longle entour lextremite de longle a vne roesne & puis on le extirpera a force par dehors & mettra len en la playe vne estoupe bien mouillee en aubin doeuf & sera le pied tresbien lye tout entour de drappeaulx/& laisse iusques a lendemain/& puis on lauera bien de fort vin aigre chauld la playe et emplira len de sel menu et de grauelle de vin en pouldre & bien meslee & mettra len dessus vne estoupe mouillee en vin aigre & le lyera len dung drappeau & le laissera len iusques au tiers iour/ et puis on le lauera deux fois le iour & mettra len dedas de la pouldre de galles ou de mirte & lentisque qui consolident la chair et restraignent les humeurs & que tousiours par auant la playe soit lauee de vin aigre & fera len ceste cure iusques a tant que la chair soit consolidee en le gardant tousiours deaue & dordure. Vng autre oignement y a pour y mettre apres que len aura mis le sel et la grauelle de vin qui consolident la chair & deffendent les humeurs a venir. Len prendra pouldre de mastic et de poix grecque et vng peu de sang de dragon & meslera len tout auec cire fondue nouuelle & autat de suif de mouton/ et bouldra len tout ensemble/ et en fera len oignement & en vsera len en le mettant vng peu chauld. Et sont plusieurs maladies ou il fault dessoller les ongles du cheual/ & est bone ceste cure a tous pour amoistir les ongles des cheuaulx affin quilz soyet mieulx preparez. Len prendra maulue/paritaire/ bran & suif et bouldra len tout ensemble en le mouuant continuellement/& oingdra len de cest oignement les ongles des cheuaulx & le lyera len de drappeaulx.

¶ De la mutation des ongles.
Chapitre.lv.


Aucunessois aduiêt que pour la paresse du mareschal les humeurs descendues aux piedz du cheual sôt encloses la dedâs/et tant y demeurêt q̃ longle se deceure par dedans du tuyau et quiert voye de sen yssir. Il aduient aussi aucunessois q̃ soubdainement longle se deceure et chiet pour fureur et plusieurs humeurs q̃ sont descêdues a longle/ et aucunessois longle se diuise petit a petit du tuyau et en naist vng nouuel suyuât longle deceure pour peu de humeurs. La cure. On leur secourt ainsi/ len trêche tantost de la roesne le vieil ongle tout entour ou il se ioinct au nouuel si q̃ le vieil ongle dur nempesche point le noueau ne le blece tant soit peu/et puis len prendra deux parties de suif de mouton et la tierce de cire et bouldra len tout ensemble en le remuant et y adioustant vng peu dhuylle et en fera len oignement et en oingdra len:mais q̃l soit vng peu chauld deux fois le iour lôgle nouueau. Et notez q̃ cest oignemêt vault a faire renaistre et croistre les ongles et les fault tousiours garder de eaue et dordure. Longle q̃ est soubdainement deceure du tuyau et chet est selon lopinion commune non curable. Toutessfois len y peult esprouuer ceste cure. Len prêdra poix grecque/oliban/mastix/bolamen/sâg de dragon et galban en poix esgal et en fera len pouldre bien delyee auec deux parties de suif de mouton et la tierce partie de cire/et le cuyra len en le mouuant tousiours et puis on y mettra vne piece de toille de lin fort et la mouillera len dedans/ et de celle toille on fera vng chappeau ou soulier en maniere de tuyau ou le tuyau sera mis et deux fois le iour len traira le chappeau et lauera len le tuyau de tressort vin aigre tiede et puis apres on le remettra au chappeau. Et doit on biê garder que le tuyau ne touche ou soit blece daucune chose dure tant soit peu. Et pource q̃ lors le cheual ne se peult bien tenir droict on luy fera lictiere de longue paille surquoy il se reposera a son plaisir: et aussi pource q̃l ennuyeroit au cheual de tousiours gesir/len prendra vne piece de bien forte toille ou on lenforcera de sangles et sera tresbien lye au chef a boutz de corde/ et la moytie du corps iusques au pis sera mise soubz le cheual/ et puis on lyera et attachera len les cordes en hault aux pilliers tellement que le cheual en sera leue et soustenu/et tellement soit leue quil ne touche des piedz a terre. Et notez que de tel art peult on ayder au cheual/ toutes fois que pour empeschemens il ne se peult soustenir en estant.

¶ De diuerses encloeures/et de leur cure. Chap.lvi.


Le cheual est aucunessois encloe si que le tuyau en est entieremêt blece par dedans / aucunessois il y a vne encloeure qui passe entre le tuyau et longle et blece moins le tuyau de dedans que lautre/aucunessois y a vne encloeure qui ne blece point le tuyau en riens: mais si elle attaint le vif de longle elle blece. La premiere est perilleuse au pied:car elle blece le tuyau q̃ est ainsi côme le tendron de los faict en maniere dongle qui nourrist longle et tient en soy les racines de longle. La cure. Se le tuyau de longle est entierement blece on luy aydera par dessoller longle/et sil est vng peu blece on le descouurera a vng instrumêt de fer en longle seulement entour la playe et aussi tout entour la bleceure on ostera de longle et taillera tout hors si que la bleceure sera attaincte et descouuerte bien appoint. Et quant elle sera descouuerte len attenuyera longle seulement empres la bleceure et tant quil y ait espace entre la bleceure si que longle ne touche a la bleceure/ et ce faict len emplira la playe destoupes mouillees en aubins doeufz/et puis on guerira la playe a sel menu et fort vin aigre/et pouldre de galle et de myrt ou len-

tifq sicōme il est dit au chapitre de deuant/ mais se le clou est passe entre le tuyau et longle il y a moins de peril pource q̄ le tuyau nest point blece fors que de coste/ et le guerist on ainsi. Len descouurera lencloeure iusques au vif premierement en trenchant longle tout au long en esclarcissant entour et vers la playe bien a point len taillera longle pres de la bleceure tout entour affin quelle ne se adhere a la playe en quelque maniere que ce soit / et quant lencloeure sera descouuerte on lauera la playe de tresfort vin aigre et lēplira len de sel menu et le couurera len destoupes moillees en vin aigre et le lyera len dung drappeau en faisant ainsi deux fois le iour sicomme il est dit dessus. Et la tierce maniere est qui point ne blece le cheual ou le tuyau: mais touche le vif de longle et le blece. Len fera du tout ainsi comme il est dit en la seconde espece en y adioustant toutesfois que lencloeure sera descouuerte bien a point. Le dehors de longle sera trenche iusques a la bleceure du clou si quil ny appere riens de laidure ou autre chose orde qui soit retenue dedans la bleceure en quelconque maniere. Et notez que toutes les autres encloeures qui ne touchent ou blecent le tuyau dedans peuent estre legierement curees. Considerez premierement les bleceures/ et les curera len ainsi. Prenez suif ou cire/ ou huylle/ou autre chose vertueuse / chaulx et sel menu/ou pouldre de grauelle bien broyee et mettez en la playe. Autant y vault suye bien broyee auec huylle / aussi faict aubin doeuf broye auec vin aigre et huylle. Et notez que a toutes encloeures et bleceures de piedz qui viennent a loccasion de clou ou de boys ou dautres choses entrās au vif de longle/ auant que len touche longle ou le pied affin que len enquiere lencloeure comme il appartient len fera broyer du bran / du suif et des maulues/et les bouldra lon tout ensemble iusques a lespesseur doignement et le mettra len sur vng drap et le plus chault que len pourra on le mettra sus le pied blece et liera len tresbien du matin iusques au soir/ et du soir iusq̄s au matin: car ce mitigue la douleur et attrēpe les pores et conduitz de longle et amoystist pour mieulx tailler longle / et apres soit taille longle et soit garde tousiours deaue et dardeure de cheuaucher. Il aduiēt aucunesfois q̄ par lignorance du mire lencloeure nest pas bien attaincte ne bien guerie et tant ql y a pourriture enclose dedās longle et rōpt la chair pour yssir hors par dessus le pied/ si y viēt vne playe gettāt pourriture/ laqlle playe doit estre guerie cōme il est dit dessus en ce mesme chapitre: mais toutesfois il fault de rechef enquerir lencloeure et bien attaindre iusques au vif comme il est dit des autres encloeures.

De la maladie appellee fic et en latin appellee ficus/ et de la cure. Chapitre.lvii.



Il aduiēt aucunesfois q̄ le pied du cheual est blece soubz longle au mylieu de la solle de fer ou dautre chose dure q̄ entre iusq̄s au tuyau dont le tuyau est blece/ et de ceste bleceure quāt longle nest trēche tout autour cōme il doit estre il vient du tuyau vne superfluite de chair qui passe la superfice de la solle en maniere de figue / et pource est appellee fic. La cure. Len trēchera p̄mieremēt de longle q̄ est entour la playe tāt en pfond ql y ait suffisāt espace entre la solle du pied et du fic/ et puis len trenchera le fic iusques a la superfice de la solle/ et le sang sera tout estanche par vne esponge marine qui sera lyee sur le pied ou est le fic / affin que ledit fic soit ronge/ et apres on guerira et curera len la bleceure sicomme il est dit des autres bleceures/et en deffault desponge len prendra pouldre de affodilles ou autre chose corrosiue/excepte reagal: car il est trop violant et doit on garder q̄ on ny face point de cuyscture: car on pourroit blecer le tuyau pour sa tendreur tellement que longle se diuise

roit & partiroit de luy.

¶ Des generaulx signes des maladies des chevaulx.

Chapitre.lviii.

Cheval clochant du pied de devāt sil ne prent la terre fors que de la poincte du pied si seuffre en longle. Cheval clochāt sil ne ploye les pastures il est blece aux ioinctures. Se le cheval cloche dedans et en retournant a dextre ou a senestre il est faict plus clochant et a douleur es espaulles. Se vng cheval cloche par derriere en le retournant il cloche plus fort & a douleur es hanches. Se vng cheval portāt le dos bas vers terre faict en son yssue menuz pas & espes il est blece en la poictrine. Se vng cheval cloche par devant & quāt il repose & met le pied avant lautre clochant et ne soustient sur ce pied clochant il seuffre en la cuysse ou en lespaulle. Se vng cheval clochant par derriere & en son aller ne ploye point bien la ioincture il a mal a la ioincture. Se le cheval qui a douleurs dedans le corps a cōtinuellement froides oreilles et narines et les yeulx enfoncez et concavez on le iuge demy vif. Se vng cheval q̄ a antiquor met hors vēt froid par les narines & a les yeulx tousiours plorans il est iuge cōme mort. Cheval qui a la maladie de cymoire ou de verme volatif au chef/ et met hors par les narines humeurs cōme eaue froide & grasse a peine en eschappera. Se vng cheval a la maladie de aragaiaci & il met hors par derriere fiēte si clere & eschauffee quil ne luy demeure riens au ventre/& q̄ la maladie ne cesse point par effusion il mourra prochainemēt. Se vng cheval q̄ a la maladie de niulles soubdainemēt se remet tout a suer generallemēt & les membres luy faillent & trēblent tous/ il ne peult par semblant eschapper. Se vng cheval a la maladie de foit & il a la teste enflee/et gros yeulx/& la teste pēdāt bien bas/& les boutz des oreilles pendās & froidz & aussi les narines il nen eschappera ia se ce nest a grant peine. Se vng cheval qui a lestrangaillon a grant peine met hors son esperit au son du nez & de la gorge/et a la gorge toute enflee fort est qui en eschappe.

¶ Des mules et muletz.

Chapitre.lix.

Se aucun veult avoir mules il doit querir iumēt de grāt corps belle et noble/de fermes membres & bone et de plaisante forme/& doit plus cōsiderer la forme que la legierete/ et daage entre quatre et dix ans. Les mules & muletz sont engēdrez dasne en iumēt/ou de cheval en asnesse/& nen est nulz meilleurs q̄ ceulx de lasne en la iumēt. Lasne donc amissaire pour la iument saillir doit estre de grant corps & gros & ferme/en muscules estroictz & fors membres/noir en couleur murin ou rouge. Et celluy qui porte diverse couleur es oreilles ou es paupieres il muera plusieurs fois la couleur de sa lignee. On ne le doit pas prēdre plus ieune q̄ de trois ans ne plus vieil q̄ de dix/mais entre deux. Se vng asne est ennuye daucune iument que on luy mōstre/on luy mōstrera vne asnesse iusq̄s a tant que ardeur le surmontera/ & lors quant il sera fort eschauffe il naura pas en despit la iument:car nature le surmontera. On congnoist laage du mulet comme laage du cheval. Silz naissent et demeurent en montaignes ilz auront tresdurs ongles/ et silz naissent en lieux de paluz ou en lieux huylleux ilz aurōt molz ongles. Et pource silz naissent en telz lieux on les doit separer de la mere et mettre paistre en montaignes fortes & aspres pour endurcir leurs ongles/& pour acoustumer la durte: ilz demeurent au ventre de leurs meres douze moys ainsi cōme les chevaulx et les gueriston comme les chevaulx.

¶ Des asnes. Chap.lx.



Qui veult avoir bons asnes il doit p̄mieremēt regarder q̄ lasne & lasnesse soyent de bon aage & fermes de tous leurs mēbres & de grant et puissant

corps ꝛ de bon semoir ꝛ de lieu dont les tresbõs seulent venir. Il en est de deux manieres. Lune sauuage / et ceste en Frise et Lycaonie ou il en y a grãt bergerie. Et les autres sont priuez cõme moult en y a en Lombardie et en ytalie. Pour saillir le sauuage quant il est appriuoise est le meilleur : car il est legierement appriuoise. Le masle et la femelle qui naiscent semblables a leurs peres ꝛ a leurs meres sont bons et les doit on eslire. On les nourrist de farine et de bran dorge. On les couple pour saillir ensemble auant my iuing / affin q̃lz facent leur fruict en tel temps lan ensuyuant / cest assauoir a douze moys / et lors on doit soulager les preings de labeur / ou autremẽt le fruict en vauldroit pis. On ne doit poĩt soulager les masles de labeur pource que pour repos ilz en sont plus paresseux. On les doit paistre presque ainsi comme cheuaulx. Quant les poulains sont nez on ne les doit point oster de la mere auant vng an / et lan dapres on les souffrera auec elles la nuyct / et est bon de les lyer de legiers cheuestres ou dautres doulces choses / et au tiers an on les appriuoisera ꝛ les duyra len a telles oeuures cõme on vouldra quilz seruent: car aucuns ne les veullent auoir q̃ pour porter fardeaulx et charges / les autres pour traire / les autres pour porter gens / ꝛ les autres pour arer terres legieres. Aucunes maladies leur viennent comme aux cheuaulx / et aussi on les guerist comme cheuaulx.

¶ Des beufz / taureaulx et vaches. Chapitre.lxi.

On trouue quatre aages en lespece de bouuerie. Le premier aage est de veaulx. Le second des ienisses. Le tiers des beufz / ꝛ le quart des vielz beufz. Qui veult achepter bouuerie et granche de beufz doit cõsiderer q̃ ce soyent vaches bonnes a porter fruict et daage acõply non pas imparfaict ꝛ bien composees de corps / ꝛ tellemẽt que tous les membres soyent gros et sentrerespondent de haulte forme / de long corps / de large ventre et long / de large frõt / les yeulx noirs ꝛ grãs / belles cornes / ꝛ par especial noires / les oreilles velues / grans mãgoueres / ouuertes narines / la teste vers le col grasse et longue / larges espaules / cuysses courtes et noires / longue queue iusques au talon a cheueulx crespes au bout / droitz genoulx / cours ongles et pareilz / et le cuyr doulx au tast ꝛ nonpas aspre ne dur: mais bien gros / par especial noir et apres rouge / et apres bayard / et apres blanc / car cestuy cy est tresmol / et le premier tresdur / ꝛ les autres sont moyẽs daage de trois ans / car de trois ans iusques a dix le fruict est le meilleur. Len congnoist les bons taureaulx a ces signes : Quilz soyent haulx et bien grans et beaulx membres de moyen aage / et mieulx vault quil soit ieune que ce q̃l declinast a vieillesse / de face torue / petites cornes / grosse et lourde teste / ventre soubz estroict / et q̃ ceulx qui en viẽnent respondent a la face de leurs parẽs et doit on scauoir de quelles contrees ilz sont. Car il y a regard pource q̃lz viennent meilleurs dune contree que dautre cõme on voit par experience.

¶ Cõme len doit tenir taureaulx et vaches. Chapitre.lxii.



Len doit appareiller a ces bestes en yuer lieux pleins deaue ou empres eaues / et en este montaignes froides et obscures / par especial pource quilz se saoulent mieulx de ieunes boutz darbres et darbustes et de lherbe qui y naist entre eulx combien que les portans et la porteure entour fleuues pour le lieu plaisant y paissent. Toutessfois les porteures doiuent estre aydees deaue vng peu plus tiede. Car ainsi comme dit Paladius on les trouuera plus prouffitables ou leaue de la pluye faict aucuns marestz tiedes. Les estables leur sont bõnes q̃ sont de pierres / de sablon ou de terre glaireuse pauees en pendant ꝛ declinant aucunement affin que lhumeur se vuyde

vers la partie opposite du midy pour les faulx ventz dōt vient la glace ausquelz on doit resister par aucun empeschement/ ⁊ les doit on garder q̄lz ne soyent feruz daucune angoisse ou de froit. Et pource q̄ mousches et petites bestes leur font souuent moleste soubz la queue on les doit enclorre de hayes et de murs. On leur doit mettre du feurre et des fueilles soubz eulx affin quilz se reposent mieulx. On les doit mener a leaue deux fois le iour en este et vne fois en yuer quant elles commencent a veller comme il aduient au moys dauril. Len gardera empres leurs estables les pastures entieres/ lesquelles elles pourront gouster au retourner affin quelles puissent suffire au truage du labeur ⁊ du laict: car elles sont ennuyees pour le trauail de veller/⁊ doit on bien garder que le lieu ou on les recoit ne soit froit: car froit et fain les faict maisgres. Et ne doiuēt point les veaulx allaictās coucher la nuyct auec leurs meres: mais on leur meine leurs veaulx au matin pour les allaicter et aussi quant elles reuiennent de pasture. Le custode ⁊ la garde doit estre diligent que len oste les vieilles ⁊ les brehaignes/⁊ que on y mette des nouuelles en lieu/ et ordonner les brehaignes au labeur ⁊ a la charrue Et se aucune vache a perdu son veau on luy baillera aucun autre veau a qui la mere ne donne pas assez de laict.

Quant et cōment les taureaux doyuēt estre menez pour saillir les vaches. Chapitre.lxviii.

Varron dit que len deuroit garder pour le fruict ce q̄ sensuyt. Len doit garder les vaches auāt que on les mette a saillir q̄lles ne semplissent de breuuages ne de viādes: car on dit q̄lles en concoiuent veaulx maisgres. Et au contraire des taureaulx: car par deux moys on leur donnera herbes/ pailles et feins pour estre plus beaulx ⁊ les eslongnera len des femelles/⁊ apres au moys de may on les mettra auec les vaches en la bouuerie/ et par tout le moys de iuing et au commencement de iuillet selon Paladius affin que celles qui lors concoyuent vellent en doulx temps apres: car les vaches portēt neuf moys. On ne doit point coupler le taureau a la vache auant laage de deux ans affin quelle velle de trois ans/⁊ encore vauldroit mieulx qui luy mettroit au tiers affin quelles portassent au quart an. Les grecz afferment que se len veult que vaches concoiuent masles on doit lier la senestre genitelle du taureau quant il doit saillir/ et se len veult auoir femelle on luy lye le dextre/ pource que la semence du dextre engendre masles/ et du senestre les femelles. Les taureaulx qui doyuent saillir doiuent par aucun temps faire abstinence et estre gardez et detenuz / affin que apres ilz soyēt plus ardans ⁊ la matiere mieulx digeree et y aillent plus voulentiers. Il suffist auoir deux taureaulx pour soixante vaches selon Varron: mais Paladius dit quil conuient a quinze vaches vng taureau. Se en la cōtree ou les vaches sont il y a bonne pasture et plantureuse on peult chascun an mener la vache au taureu. Et sil ny a bonne et grant pasture de deux ans en deux ans/⁊ par especial se elles ne labourent en aucun oeuure.

Comment on doit tenir les veaulx/ et comment on les doit appriuoiser. Chapitre.lxix.



Quant les veaulx seront creuz on leuera les meres en les nourrissāt de verte pasture en lestable et en la cresche. Et si leur doit on mettre et estendre pierres presque en toutes leurs estables ⁊ autres telles choses affin que les ongles ne leur pourrissent. Les veaulx paissent auec leurs meres en lequinocce dautōne/cest en septēbre. Il ne les conuient point chastrer iusques apres deux ans: car a peine le pourroient ilz porter auant/et ceulx q̄ sont chastrez apres sont trop durs a man-

ger. Selon Paladius on les chastre ainsi. On les lye & gette len a terre / & prēt on les genitelles a tout la peau en estraignāt aux mains le plus q̄ len peult dune congnee ou dolouere ardāt ou dung propre fer forme en forme de cousteau on leur taille a vng coup pour leur faire moins de douleur / et ard len les peaulx & les veines parquoy la playe et trace sont gardees de trop saigner / et leur oingt len les playes de cendre de sarment et descume dargent et les garde len de boire / et leur dōne len peu a māger / & apres trois iours on leur donne tendrons darbres / les boutz et les sommetz de lherbe vert. On leur guerira leur playe ainsi. Len prendra poix clere et y mettra len cendre de sarment et vng peu dhuylle et les en oingdra len bien doulcement / et ie croy q̄ ce est bon / par especial quāt on les chastre sans fer ardāt: mais q̄ les chastrera a fer ardant ceste cure ny est pas necessaire. Aux veaulx malades on dōnera bran de froment / farine dorge et herbe tendre / & beurōt au matin / & les curera len au vespre. Len appriuoisera les beufz de trois ans en la fin de mars & au cōmencemēt de auril / car on ne les peult appriuoiser apres cinq ans / pource q̄ la durte de laage leur est contraire. On les domesticquera tantost par la teste / & quant ilz sont tendres par les traire souuēt de la main ilz se adoulcissent. Mais les nouueaulx beufz deuront auoir estable a plus large espace. On les menera a lestable / et se leur asprete est trop grāde on les lyera p vng iour et vne nuyt / et les fera len ieusner / et lors par doulx appeaulx & doulces parolles & choses plaisantes le bouuier viendra a eulx / non pas de coste ne par derriere / mais p droit au front et les touchera aux narines & au dos en telle maniere q̄ le beuf ne latouche de la corne ne du pied: car sil cōmence ce mal il le tiendra & le vouldra ensuyr. Aucuns sont qui se iouent auec eulx & leur apprennent a porter aucuns faisseaulx et cest quant on les veult mettre a la charrue / et les doit on premierement exerciter a terre remuer ou a sablon arer affin q̄ le nouueau labeur ne casse les tendres colz qui sont encore tendres. Ceulx que tu vouldras faire traire et exerciter a la charrette serōt ainsi acoustumez. Premierement a mener vng chariot vuyde / et se tu peulx tu les meneras par rues ou par chasteaulx ou il y aura noyses / et le beuf que tu feras aller a dextre tu le feras aussi aller a senestre / & ainsi se reposera / ou la terre sera doulce tu ny mettras pas fors beufz / mais vaches et asnes pour traire / et a legier chariot aussi et a la meule de lhuylle aussi legierement. La plus legiere maniere de les dōpter est de mettre vng beuf aspre auec vng doulx et fort: car ainsi le mal sera cōtrainct a faire toutes offices. Se apres la dompteure il se couche et ne se acoustume pas a traire a la charrue on ne le doit ne poindre ne batre / mais luy lyer bien fort les piedz de bons lyens quil ne pourra aller / ne ester ne paistre / et cela faict on le trauaillera par fain et par soif / et par ce il se desacoustumera et sera guery de ce vice.

¶ Des beufz et quelz on les doit achepter / comment on les doit garder et a quoy on congnoist leur aage.

Chapitre.lxv.



LEn doit considerer es beufz q̄ len veult achepter les signes qui sensuyuent / car q̄lz soyent nouueaulx et ayent gros membres quarrez & grans / de ferme corps / de muscules esleuez par tout / de grās oreilles / de large front et crespe / gros yeulx et noirs / fortes cornes et sans petitesse daucune cornete / larges narines & camuses / courte teste & assemblee / larges espaules / grāt ventre / grāde poictrine / estenduz costez / les longes lees / le dos droit et plain / cuysses fermes et neruues / cours ongles / grande queue longue et pelue au bout / & que le poil du corps soit espes / dru et court / de rouge couleur & fusque / et le meil-

leur est dachepter beufz de lieux prochains qui ne soyent point greuez de diuersitez de aer ne de soleil. Et se on ne le peult faire que on le prenne donc de lieu semblable au pays ou on est. On doit prendre garde sur toutes choses q̄ les beufz que len mettra a arer ensemble soyent de pareille force affin q̄ le fort ne griefue le foible. Len cōsiderera en leurs meurs q̄lz soyēt argutz et debōnaires & que ilz craignēt ce q̄ on leur monstrera par crier et par batre / q̄lz desirēt bien a manger selon le labour quilz ferōt. Et se le pays le seuffre il nest meilleure viande q̄ la pasture verd. Et ou il ny aura point de abondance de pasture on leur donnera a manger selon le labour quilz feront. Len tiendra les beufz en telles estables cōme il est dit dessus des vaches / ainsi closes et pauees affin que les ongles ne leurs despecent / et q̄lz puissent estre deffenduz de vers de mousches et dautres bestellettes. On cōgnoist leur aage a ce q̄lz muent les dentz de deuāt apres lan acōply deuāt dix ou huyt moys. Et puis apres six moys ilz muent les dentz prochaines / & iusques a trois ans ilz les muēt toutes. Et adonc sont ilz en bon estat et perseuerent iusques a dix ou douze ans / et viuent iusques a quatorze ou seize ans / et tāt cōme ilz sont en estat ilz ont les dentz bien egaulx & longues. Et quant ilz vieillissent ilz leur appetissent et deuiennent noires.

¶ Des maladies des beufz et de leur cure. Chapitre. lxvi.



Moult de maladies aduiennent aux beufz qui leur sont fort mauuaises / dont lune est en la teste quant la reume si multiplie et lappelle len en langage latin guttaroiba / et vient de trop manger et trop boire et par especial dherbes froides / et aussi de trop grant repos et dair trop moiste / et la congnoist len a ce que leur visage senfle et les yeulx & en meurent souuent se on ne les guerist: car tantost on les faict saigner de la veine qui est soubz la langue: car ainsi comme deux glandes ou corones qui sont la doiuent estre saignees en plusieurs lieux de la poincte dung cousteau bien trenchant si que en saille beaucoup de sang / et leur faict on vne fumigation dencēs qui leur entre es narines. Vne autre maladie leur vient / cest a scauoir fieure et est trop grant labour. Varron dit q̄ les causes des maladies es beufz sont ceulx cy / pource que ilz labourent par trop chault ou par trop froit ou quilz labourent trop ou quilz labourent pou / ou q̄ leur donne apres le labour a manger tātost sans moyen ou a boire. Et congnoist on quāt ilz ont fieure a ce quilz sont chaulx au tast / et par especial en la langue et es oreilles / et q̄ leur alaine est chaulde et espesse. Si leur doit on secourir par froit gouuernement / et que on les tienne en lieu froit sans point de labour / & quilz soyēt enuironnez de fueilles de saulx & froides herbes et orge cuyte bien refroidie & la farine / & leur donne len a boire eaue ou il y ait cuyt fueilles de saulx et froides herbes et orge / et q̄ elle soit bien refroidie / & se ilz sont trop rempliz on les fera saigner & leur donnera len a boire eaues ou auront este cuytes pommes aigres & vertes & prunes & mangeussent des prunes. Selon Varron ceste maladie est guerie ainsi. On les mouillera deaue et oingt len dhuyle et de vin tiede / et les soustient on de viandes & gette len debans aucunes choses / & quant ilz auront soif on leur donnera a boire de leaue froide / et se cecy ne proffite on les saignera par especial de la teste. Ilz ont vne autre maladie qui est opilation et enfleure de rate / et nen sont pas legierement gueris et languissent longuement / et les congnoist on a ce quilz bufflent / toussent / par especial quāt ilz trotent. ¶ Item les beufz sont enflez aucunesfois de constipation ou de ventosite engendree en leurs ventres / et lappercoit on a ce que se on les frappe des mains ou du doid sur les flanches qui sont

empres les hanches de derriere ilz sonnent comme vng tabour. Et ce appercoit on a la veue: car ilz sont enflez et ont grant douleur et aucunesfois se gettēt a terre et gisent voulentiers. On les guerist a vng clistere ou vne canne cōme il est par auāt declaire et dit au traicte des maladies et douleurs des cheuaulx/ ou a la main dung enfant oingte de huylle boutee dedans le cul qui en tirera la fiente/ou len trenchera la veine de la queue a vng cousteau bien trenchant/ par quatre doydz loing du cul par dessoubz. Apres ilz sont blecez aucunesfois au col par trop grāt oppression daucune inconuenable lyeure ou par especial quant la pluye chiet sur le col/et aucunesfois y est faicte rompture de cuyr et de chair pour les humeurs illec assemblees/ et les guerist on par medicines consolidatiues de chair qui font venir le cuyr/ cōme il est dit dessus en la cure des cheuaulx en plusieurs lieux/ et auec autres choses dont les mareschaulx des beufz vsent/et mesmes doignement. Apres ilz sont aucunesfois blecez despines et de choses agues et dures poignās qui leur entre dauenture es piedz dont il leur fault clocher/et les en guerist on quant on leur traict hors ce qui leur est entre es piedz ou ailleurs/ et prent on des racines de diptan bien broyees et les lye len dessus a vng drappeau/ ou on les guerist dautres medicines cōuenables a bleceures despines escriptes au traicte des cheuaulx. Il leur vient plusieurs autres maladies mucees et aucunes appertes comme sont trauail et lasseure qui viennent de trop grāt labeur et de trop grāt chaleur. Et lappercoit on a ce qlz ne mangeuent pas ainsi cōme ilz ont acoustume/et gisent voulentiers/et trayent hors la langue pour trop grāt chaleur/ et appercoyuēt ceulx qui les ont veuz sains qlz sont grandement muez. Len congnoist beufz qui sont fors et legiers a ce que ilz se meuuent legierement si tost comme on les touche ou poingt et ont grans membres et oreilles leuees. On cōgnoist generallemēt les beaulx et fors beufz a ce quilz ont les mēbres gros et bien respondans ensemble. Plusieurs autres maladies aduiennent aux beufz q̄ les mareschaulx des beufz scauent congnoistre et guerir/ par especial ceulx qui en sont expers: mais iay mis loyaulment celles que iay sceues de vray.

¶ Des diuersitez des beufz et des vaches/et de leur prouffit. Chapitre.lxvii.

Ilz sont aucuns beufz noirs/grās et fors/ et ainsi comme sauuages/ que len appelle bubles ou buffles/ qui ne sont pas bien habilles a la charrue ne a traire: mais ilz trayent par terre grans faisseaulx et les y acoustume len lyez par art daucunes chaines et demeurent bien voluntiers en eaue. Leurs cuirs ne sont pas bons comme des autres combien que ilz soyent bien gros/ et en est la chair moult melencolieuse/et pource elle ne vault neant et si nest point de bonne saueur. Et combien que crue elle soit belle/touteffois quant elle est cuyte elle est laide. Ilz sont vngs autres beufz desquelz nous vsons communement dont les vngs sont plus grans q̄ sont bons et conuiennent en lieux plains. Les autres sont moindres q̄ labourent en montaignes. Et les autres sont moyens en grandeur et petitesse qui sont bons/ et conuiennent en ces deux lieux. Les aucuns sont moindres dont les chairs sont de complexion attrempee/ et pource ilz donnent bonne nourriture au corps humain et force et sante. Les autres sont de aage parfaict qui sont deputez a labour pour leur force/et sont leurs cuirs tresbons a faire semelles a soulez/ et leur chair est moyennemēt melencolieuse/ et nest bonne fors a gens qui ont fort estomac et chault et a ceulx qui font fort et pesant labour. Il est dautres beufz vieillars qui sont paresseux a labourer et de moindre prouffit que les autres dessusditz/et est leur chair melen-

coheuse et mal digerable: mais le cuyr est tresbon par especial quāt ilz sont gros. Les cornes des beufz sont bonnes a faire pignes et les os a faire māches de petiz cousteaulx et leur fiente est bōne a fumer champs ⁊ arbres / et estoupper greniers et autres plusieurs vaisseaulx. Des vaches les vnes sont grādes ou moyēnes q̃ les gens tiēnent pour le proffit des veaulx et de leurs nourritures et sont bōnes a traire chars et charrues / et sont la chair et le cuyr semblables aux beufz: mais leur laict cōbien que il soit bon a manger ⁊ a faire fromages si ne leur doit on pas pour ce oster: mais laisser pour nourrir leurs veaulx et pour croistre et enforcer. Les autres vaches sont petites q̃ len garde seulement pour auoir laict et fromages/et pource quant les veaulx ont quinze iours on les tue et les mangeue len. Car la chair en est bien attrēpee ⁊ tresbien digerable ⁊ proffitable a gens de petit labour/⁊ le laict ⁊ les fromages sont bōs a vser cōbien que ilz ne soyent pas si tresparfaictement bons comme ceulx de brebis. On doit eslire les vaches qui ne soyent mie trop petites et quelles ayent grans mammelles.

¶ Des ouailles/ moutons et brebis quelz on doit achepter et eslire/ et de la congnoissance de leur sante ⁊ maladie. Chapitre.lxviii.

LEn congnoist les ouailles bonnes a leurs aages se elles ne sont trop vieilles: car les vnes ne peuent encore faire fruict/⁊ les autres iamais fruict ne feront. Mais toutesfois valent mieulx celles dont on attent esperance de fruict que celles dont on attend la mort. On les congnoist aussi a la forme: car la brebis doit auoir grāt corps ⁊ beaucoup ou assez de layne et molle de haulte toison et espesse en tout le corps/par especial entour le chief/le col ⁊ le vētre/ humbles cuysses ⁊ longue queue. Et si les congnoist len quant elles seulent faire beaulx aigneaulx et corpulens. Leur sante et leur maladie est congneue quant on leur ouure les yeulx: car se les veines sōt rouges et subtilles elles sont saines. Et se elles sont blanches ou rouges et grosses elles sont malades. Se on les prent par la peau du col ⁊ on ne les traict auāt que a force elles sont saines / et se on les traict legierement elles sont malades. Qui les prent a la main par leschine pres des hanches et lestrainct se elles ne se ployent point elles sont saines et fortes / et se elles ployent elles sont malades. Se elles vont hardiement par la voye elles sont saines / et se elles vont a meschef les testes basses elles sont malades.

¶ Comment on doit tenir les ouailles nourrir ⁊ faire paistre ⁊ en q̃lz lieux. Chapitre.lxix.



On leur doit pourueoir principallemēt si que par tout lan elles soyēt repeues droictemēt dedās ⁊ dehors en estable conuenable et non pas venteuse qui regarde mieulx a oriēt que a midy. Du quelles soyent la terre sera ionchee de paille ou destrai ou daultres vergettes ⁊ doit estre en descendant pour mieulx faire purger de leur vrine et des autres humeurs: car cela ne corrompt point seulement leurs laynes aīcois leur pourrist leurs ongles ⁊ les faict deuenir rongneuses/et leur fault renouueller leurs lictieres de aultres pailles pour mieulx reposer ⁊ plus nettemēt ⁊ estre plus nettes: car elles en paiscēt plus voulētiers. On fera aux malades ⁊ a celles qui ont aigneaulx places secrettes pource q̃lles soyēt diuisees des autres/ et ces choses sont gardees par les bergiers: car aux bestes q̃ paissent aux champs les pasteurs portent auec eulx greilz ou raiz ou ilz leur font places solitaires ⁊ autres choses pour leurs vsages. Car elles seulent paistre loing lune de lautre et en diuers lieux. Les pastures prouffitables aux brebis sont es nouuelletez ou en prez assises quant ilz sont secz: mais les paludz leur sont nuysibles ⁊ boys sauuages si

dommagent leurs laynes. Espesse consper-sion de sel mise auec leurs pastures ꝛ meslee ou souuēt gettee en leurs chānoys leur doit oster lennuy de bestial: car par yuer sil y a deffault de foing ou de pailles on leur don-nera de la vece legiere et de vergettes de ourme ou de fresne a tout les fueilles/ et en tēps deste on les paistra au poīct du iour a la tendreur des herbes quant la rousee sera dessus. A la quarte heure du iour ou la quin te quāt elle se eschauffera on leur donnera a boire de leaue courant de puys ou de fontai-nes. Quāt le chault viendra on les mettra en lombre dung arbre fueillu ou en aucune vallee. Et quāt la chaleur du tēps fauldra et la terre samoystira par la rousee du ves-pre on les ramenera a la pasture/ ꝛ doit len pourueoir q̄ elles ne soyent saoulees de abō-dance de pasture/ ꝛ doiuent paistre loing de choses q̄ appetissent la layne et trenchent le corps. Es iours chiennins et en fort este on les doit faire paistre en lieux ou leurs testes soyent gardez du soleil. En yuer et en prin-tēps on ne les doit point mener paistre par tēps de gelee ꝛ bruynes: car lherbe bruineu-se leur faict auoir maladies / et si leur doit on dōner a boire seulement vne fois. Quāt les moysons serōt faictes on les tiēdra aux estubles. Et ce leur est prouffit pour deux causes/ car elles māgeront les espis q̄ serōt sus ꝛ casseront le chaulme/et si fumeront la terre dōt les bledz vauldrōt mieulx lannee ensuyuāt. Et quāt laube du iour leuera len trayera le laict hastiuement affin que ilz ne perdent leurs pastures acoustumees. Et quant le chault du iour sera venu on les ra-menera q̄ lardeur du soleil ou le vent ne les griefue. Au vespre on les ramenera arriere et soyent tāt dehors quelles puissent recou-urer la pasture q̄lz ont laissee par le chault du iour. Et quant on les ramenera on doit garder quelles ne soyent chauldes / et se le temps est trop chault on les menera es pa-stures prochaines pour retourner plus tost a vmbrage / et ne les laisse point le pasteur mal a point assembler en tēps de grāt cha-leur: mais soyent tousiours espandues par mesure. Et quāt elles viēnent chaulōes on ne les doit pas traire/ꝛ quant laube du iour apperra tous aigneaulx seront menez la ou ilz seront si longuement q̄ ilz scauront aller eulx mesmes/ꝛ lors on les menera en lieux froidz ꝛ vmbrages ou ilz serōt gardez dili-gēment. Quāt on verra au matin les toil-les des yraignes chargees deaues on ne les laissera point paistre/ꝛ se la chaleur vient ꝛ la pluye en est cheue on ne les laissera point gesir/aincois les menera len en mōtaignes ou le vēt les soufflera ꝛ fera len aller ꝛ ve-nir ꝛ les doit on garder dherbes sur lesquel-les le grauoys sera venu. Et dit le sage pa-steur q̄ au moys dauril/de may/de iuing et de Juillet/ on ne les doit pas laisser moult manger q̄lz ne soyent trop grasses/ mais les moys de septēbre/ octobre ꝛ nouēbre de em-my tierce on les doit laisser paistre trestout le iour pour les engresser affin q̄lz puissent mieulx passer lyuer. Au temps dautomne les foibles et chetiues seront vendues affin que le froit yuer ne les face mourir.

¶ Quant et cōment les moutons doi-uent aller aux brebis/et combien de tēps les brebis portent et quelz doi-uent estre les moutons / et quantes brebis suffisent a vng mouton.

Chapitre.lxx.

La premiere couple des moutons et brebis doit estre au moys Dauril affin q̄ le tēps dyuer trouue les ai-gneaulx nourriz / et si peult estre faicte au moys de iuing/ꝛ si est elle faicte au moys de iuillet affin que ceulx q̄ sont nez auāt lyuer viuet. La secōde couple est apres my octobre affin que les aigneaulx entour le cōmence-ment de printemps naiscent quant les her-bes craissent. Aristote afferme q̄ se len veult quelles portent aigneaulx masles on les gardera au tēps de la couple par telle ma-

niere quilz ayent la face et leur alaine contre septentrion / et doyuent paistre en tenât tousiours leur face contre celluy vent. Et se on veult avoir femelles on mettra leur face contre le vent de mydy et paistront en tel regard. Aucuns sont qui tiennêt les moutons de aller deux moys a leur femelle affin que plus grât voulente leur en vienne. Les autres les laissent a leur voulente pour avoir des aigneaulx tout au long de lan / tant côme ilz saillent on ne leur doit point changer leaue: car sicôme dit Varron / leur layne en seroit diversifiee et le ventre des brebis en seroit corrompu. Et quât toutes les femelles auront conceu on leur ostera les moutons: car silz leur faisoyent moleste ilz les greueroient. On ne doit point faire saillir les brebis avant quelles ayent deux ans: car le fruict ne seroit pas bô et elles en vauldroiêt pis. Les brebis sont preings cent et cinquante iours / et pource les doit on faire saillir en tel temps que les aigneaulx naiscêt entour la fin dautomne quant lair est vng peu attrempe / et lherbe cômence a venir par la venue de la pluye. On doit eslire moutôs tresblancs au pays ou les brebis sont blanches et a molles laynes / et ne côsidere len pas seulement la beaulte du corps: mais aussi la layne sil y a diverses couleurs et taches: car se il y a diverses couleurs et taches les aigneaulx viendront et auront diverses couleurs. Se elle est noire elle fera aigneaulx noirs / et de blâches / elle naistra aucuneffois dautre couleur: mais de noire il naduiêt iamais blanc / sicomme dit Columella: nous eslirons moutons / haulx / grans et longs a vng grant et beau ventre / et de layne blanche bien couvert a tresgrâde queue / cornes torses qui senclinent au musel / et les oreilles couvertes de layne de large poictrine et quelle ayt cuysses et espaules plantureuses et lyez de toyson biê assemblee / de large frôt et de grans genitelles de premier aage quil peult vivre prouffitablemêt iusques a huyt ans. La femelle doit avoir deux ans avant quelle aille au masle et porte iusques a cinq ou six ans: mais elle laisse a porter au septiesme an. Len côgnoist la bonte du mouton a la beaulte de sa lignee quât il faict beaulx aigneaulx et grans. Vng mouton suffist a cent brebis et autant comme il y a de cens de brebis autant y doit avoir de moutons sicomme dit Varron.

Quant on doit tondre les ouailles / et quât et côment on les doit signer. Chapitre.lxvi.



On doit tondre les brebis au moys dauril en lieux chaulx et les tardifz aigneaulx seront signez: mais en lieux attrêpez on fera la tôsure au moys de may / et p especial quât elles cômencerôt a suer q̃ est demy mars iusq̃s a my iuing côme dit Varron. Tu ayderas aux brebis tôdues en ceste maniere / tu prêdras le ius de lupins cuytz et lye de vin vieil et lye dhuylle vieille et mesleras tout ensêble et en oingdra len les brebis tôdues. Et apres trois iours se la mer est pres tu le laueras en la rive / et se elle nest pres tu prendras de leaue de la pluye ou dautre eaue et la cuyra len avec du sel et en lavera len le corps des brebis pour en oster loingture / et aussi sera guerie pour toute lannee et ne sera point rongneuse et en aura plus grant laine et plus molle: mais par trois iours en lan on les oingdra dhuylle et de vin apres ce q̃lz auront este lauees. Pour les serpens qui voluntiers se mussent soubz leurs creuches len ardra souvêt cedre ou galbâ ou cheveulx de femme ou corne de cerf. Se aucune brebis a mal pour mal tondre on luy oingdra le lieu de poix clere. Aucuns les tôdêt deux fois lan côme en espaigne et font toutes tonsures imparfaictes.

De la congnoissance de laage des brebis. Chapitre.lxvii.



Les dêtz de brebis sont muez apres an et demy / cest assavoir les deux de devât et puis apres six moys ou en-

niron les deux prochaines se muent et puis apres toutes les autres si q̃ elles sont egales a trois ans ou a quatre ou a plus ꝛ sont reputez ieunes iusques a ce quelles soyent inegalles:mais quant elles se deschaussent/ corrompent et appetissent elles sont vieilles. Elles sont en bon estat iusq̃s a huyt ou dix ans se elles ont bõnes pastures: mais se elles en ont deffault elles enuieillissent tost.

Quant et cõment on les doit traire et faire les fromages et garder.

Chapitre.lxxiii.

On doit traire les brebis deux fois le iour iusques a la sainct Michel/ et puis apres vne fois. On peult traire le laict affin que elles ne soyent trop grasses/car on les enuoye auec les moutõs pour estre saillies affin que elles ne facent leur fruict en temps disconuenable. Mais quãt elles auront este saillies on les engressera par tout leste. On les traiera hastiuement au point du iour affin q̃ on les maine paistre a bonne heure. Toutes personnes doiuent faire silence tant cõme on traict les brebis fors le maistre q̃ ne die q̃ choses plaisans et conuenables. Nous prenons le laict pour faire fromages ꝛ le coagulons de laict coagule de laigneau ou de cheurel/de presure ou de fleur daigre chardon/ou de laict de chieure/et en doit len oster le laict maisgre par la contraincte daucun poix/et quant le fromage se prendra a endurcir on le mettra en lieu froit et obscur/et quant il sera presse dessoubz aucun poix pour estre plus ferme on y mettra du sel bien broye/rosty en le pouldrant/et apres aucuns iours pour le faire plus ferme on le mettra en vne forme et lespraindra len merueilleusement. Et les gardera len quilz ne touchẽt lung a lautre/ et qui les mettra en lieux clos hors du vent ilz en seront plus gras et plus tendres. Les deffaulx du fromage sont sil est trop sec ou trop fistuleux/et ce luy aduient quant il est peu espraingt ou trop salle ou ars de la chaleur du soleil. Aucuns quant ilz font fromages frais prẽnent noyaulx de pinbers ꝛ les broyent ꝛ mettent auec le laict et les conioignent ensemble. Les autres prẽnent fleurs de thimus q̃ mousches a miel ayment ꝛ les broyẽt bien fort ꝛ les coulent plusieurs fois auec le laict. Quelque saueur q̃ len vouldra dõner au fromage soit de poyure ou dautre pyment on le pourra ainsi adiouster.

Des maladies des brebis/et de leurs cures.

Chapitre.lxxiiii.

Il naist aux brebis vne bosse soubz la gueule de flux dhumeurs descẽdãs de la teste/et y est la peau percee/ꝛ en chet petit a petit cõme eaue/et par ce en sont bien gueris. Elles seuffrent aussi enfleures de rate/ꝛ leur aduiẽt en may ꝛ en auril pour labondance du gros sang et visqueux dõt il leur aduiẽt souuent quelles en meurent soubdainemett/ et leur proffite de leur mettre vng estoc de deux doidz dedans les narines ꝛ faire q̃ il en saille beaucoup de sang/ et aucunes en sont gueries et les autres non. Elles ont aucunesfois fieures que len cõgnoist ꝛ guerist cõme il est dit au traicte des beufz ꝛ aussi elles ont plusieurs autres maladies q̃ les sages bergiers guerissent ꝛ congnoissent/si men attendz a eulx.

Comment on doit tenir et gouuerner les aigneaulx.

Chapitre.lxxv.

Quant les aigneaulx sont nez on leur donne chascune sepmaine du moys du sel/ et apres en chascune quinzaine en tous tẽps. Et quant ilz seront separez ꝛ seurez des meres on les tõdra hastiuement pour les poulx/ et pource quilz en croissent/ et chascune sepmaine on leur donnera du sel. Entour la natiuite nostre seigneur on les ioinct a leurs meres comme Paladius dit. Varron dit que quant les brebis cõmencẽt a aigneler les bergiers les mettent en estables sequestres toutes pro-

pres/et quant ilz ont aigneaulx nouvelle-ment ilz sont mis au feu/et les y tient len deux iours ou trois iusques a tant quilz cō-gnoissent leurs meres et se saoulent de pa-sture/et apres quant les meres vont paistre auec les autres on retient les aigneaulx a part/et quant leurs meres reuiennent aux vespres les aigneaulx les tetent/et au soir on les met a part que les meres ne les fou-lent/et au biē matin on les leur baillera po² allaicter auant que elles aillent aux chāps et ainsi le faict on par dix iours/et quant ilz seront passez on fichera pieux en terre et les y lyera len doulcement daucune chose doul-ce et loing lung de lautre affin quilz ne se blecent aux mēbres en courant tout le iour. Silz ne vont a la mammelle de la mere on les ostera et oingdra len les balieures de beurre ou de gresse de truye et touillera len les balieures de laict en aucuns iours/et on leur offrera vesse molue ou herbe tendre a-uant que on les meine paistre/et quant ilz retourneront on les nourrira en telle manie re iusques a tant q̄lz soyēt de quatre moys. En ce tēps la on traira les brebis quāt les aigneaulx seront boutez hors des meres/et deura len mettre grant diligence quelles ne se enuieillissent dardant desir/si les deura len adoulcir et pacifier par oingture et nour riture et par bonte de pasture et les gader de froit/de chault et de grant trauail. Et quāt par oubliance de laict ilz ne vouldrōt plus de leurs meres on les contraindra dal ler au troppeau paistre auec les autres.

¶ Du prouffit des aigneaulx/bre-bis et moutons.

Chapitre.lxxvi.

Le prouffit des brebis est grant: car de leur poil len faict belles robes et bōnes a toutes gens/et de tant que le poil est plus delye de tant est il meilleur et plus cher. De la peau auecques le poil on fait pellissons/fourrures de robes en yuer/et des peaulx pelees len fait souliers et par-chemin. Le laict est bon a manger/et de tāt quil est plus frais il vault mieulx/et de tāt quil est plus espes nourrist il mieulx. Le fro mage qui en est faict est bien nourrissant a corps humain/et de tant quil est plus frais il vault mieulx/et celluy qui est trop sale ou trop visqueux ou trop brisant nest pas bon comme dit Rasis: mais celluy est bon q̄ tiēt le moyen/et le laict cler qui vient quant on faict le fromage faict biē aller a chambre/purge la cole. La chair du bestial est dune sa ueur non delectable et trop moiste et non cō-uenable fors que par aucune aduenture a rudes villains et femmes qui sont acoustu-mees et q̄ trauaillent cōtinuellemēt: Mais la chair des aigneaulx ostez du laict est bon ne et conuenable/et la chair des chastrez est tresbonne et nourrit tresbien silz sont dung an comme dit Auicenne: mais se elle passe son aage elle en empire de tant q̄lle est plus vieille est elle pire et plus dure a digerer. Les peaulx et la laine des aigneaulx sont tresbonnes et meilleures que des meres.

¶ Des chieures/boucz et cheureaulx/lesquelz on doit eslire/et comment on les doit tenir/et par quel temps elles portent/et de leur aage/de leur sante et prouffit.

Chapitre.lxxvii.

Qui veult faire bergerie de chieures il doit aduiser laage et eslire celles qui puissent ia porter fruict/et de celles la nouuelle vault mieulx q̄ la vieille On doit veoir la forme quelle soit ferme et grande/de corps legier/le poil espes/et ait deux queues de barbe soubz le menton com me deux mamellons: car ceulx icy sont les plus plantureuses/quelles ayent grās ma-melles et assez laict et gras. Le bouc doit a-uoir telle barbe comme iay dit et long gosier court frōt et plain/oreilles pesātes et ployees petite teste/cheueleure espesse/clere et lon-gue. Il ne doit point aller a chieures auant quil ait vng an. Il ne dure poit plus de six

ans. Les meilleures sont celles qui cheuret-tent deux fois lan. Les masles qui en vien-nent sont les meilleurs pour faire boucz. Caton escript en fiscelle de scurate auoir chieures lesquelles saillent dune pierre plus de soixante piedz. Les meilleures estables a ces bestes sont celles q ont regard au soleil leuant dyuer et ou il y a pierres espandues. Et affin q le lieu soit moins moiste & moins ord on y espandra vergettes dessus quelles ne se souillent. Ces bestes se veullent tenir et paistre comme font les brebis: mais elles ont de leurs natures propres quelles se de-lectent plus en boys & en aulnoys q en prez et tresdiligēment paissent fruictz aigres et mangent et rongent en beaulx iardins les boutz des arbres & les descharpissent/ & pour ce les appelle len chieures/ et a loccasion du fons len seult excepter que le laboureur qui garde le lieu ny laisse pas paistre chieures. Apres automne on mettra les boucz auec les chieures. Celle qui aura conceu apres quatre moys retourne en printēps. Quant les chieures sont faictes de trois moys on les soubzmet & commencent a estre auec les autres. On tient la cōpaignie des chieures assez grande ou il en y a en tout cinquante/ pource que chieures sont sottes et dissolues et sespandent ca et la. Aucunesfois elles se assemblent et sen vont en vng lieu comme les brebis. A dix chieures suffist vng bouc. On ne doit point garder chieures oultre huyt ans/ car leur nature deuiēt brehaigne de longue duree. Nul ne promette chieures saines. Car sicōme dit Varron iamais elles ne sont sans fieures. Il aduiēt aucunesfois que elles se blecēt en leurs corps quant elles se combatent de leurs cornes/ & aucunesfois quant elles paissent en espines/ si les doit on guerir comme il est dit deuant aux cures des playes des cheuaulx en plusie^rs lieux. Le proffit des chieures est principallement en la peau/ au laict et aux cheureaulx / car de leurs peaulx on faict tresbons gandz/ souliers et selles a cheuaulx. Leur laict est tresconuenable au corps humain/ par espe-cial quāt il nest pas prins ne coagule & quil a de la gresse & de la cresme. Le fromage qui en est faict nest pas si bon comme celluy de brebis. La chair est trop seiche & dure a dige-rer & si ne vault rien: mais la chair des ieu-nes cheureaulx est tresbonne/ proffitable et delectable/ & par especial des cheureaulx de laict/ de leur cuyr est faict tresbon parche-min et noble chausseure a gens delicieux.

¶ Des truyes/ verrotz et coches lesquelles on doit eslire / et comment on les doit tenir/ et par quel temps elles sont preings/ et de leur aage/ sante et prouffit.

Chapitre.lxxviii.



Les verrotz doyuent estre esleuz de grās & puissans corps/ & va-lent mieulx ronds que longz/ grās de vētre & destomac/ court groing/ chef & front espes de glandes dune couleur mieulx que de deux ou de plusieurs dung an ou de peu plus ql puisse saillir les femelles iusques a quatre ans. Nous deuōs eslire les truyes quelles ayēt larges costes et grāt ventre pour porter les faix. Les au-tres choses sont pareilles aux verrotz: mais en cōtrees froides le poil doit estre noir & es-pes/ & es contrees attrēpees elles viennent telles quelles peuēt venir. Elles sont de bō-nes progenies quāt elles ont grāt nōbre de petitz pourcelletz. Ceste maniere de bestes peult estre en tous lieux: mais elles valent mieulx en lieux moistes et de paluz que en lieux secz/ par especial en boys ou il y a abō dance darbres sauuages portans fruictz de diuerses manieres q durent en diuers tēps et en sont nourriz en lieu dherbes / et si sont nourriz de racines de cānes & de ioncs/ mais quant les nourritures faillent en yuer on leur dōne pasture de gland/ de chastaignes de febues/ dorge/ & de telles choses: Car ces choses ne engressent pas tant seulement:

Mais donnent bonne saveur de chair. Ilz demandent en este bõne pasture bien matin avant que le chault commẽce. Ilz vont aux lieux umbrageux apres mydy/et par especial en lieu ou il y a eaue /et puis quant le chault est adoulcy ilz vont arriere paistre. Au tẽps dyver ilz ne demãdent point plus tost a paistre que la bruyne soit esvanouye & glace desgelee. Les truyes ne doyvent point estre encloses en maniere des autres bestes: mais nous ferõs aires dessoubz les porches ou chascune mere sera enclose qui seront descloses par dessus si que le pasteur regarde les pourcelletz & les puisse nombrer & ayder en les soustrayant se les meres leur font oppressions/& si regardera que chascune nourrisse ses propres pourcelletz /et comme dit Columella une truye nen doit point nourrir plus hault de huyt/& selon ce que dit Paladius il doit suffire de six quelle ne se greve/combien quelle en puisse biẽ plus nourrir. Varron dit quelle peult tant porter de pourcelletz quelle a de mãmelles /et se elle en porte pl⁹ cest trop/& se elle en porte moĩs elle est de peu de fruict dont vint ce mot tres ancien escript/q̃ la truye de Enee lauinien cochonna trente pourcelletz blancz. Elle peult nourrir huyt pourcelletz p̃mierement: mais quant ilz sont creuz le maistre de la porcherie en oste la moytie pource que la truye ne dõneroit pas assez laict/& les pourcelletz nen enforceroient point. Les verrotz doivent estre separez des truyes deux moys avant que on ne les mette a les saillir. Le meilleur tẽps de les y mettre est des kalendes de feurier iusques au douziesme iour de mars:car ainsi la truye pourcellera en este pource quelle porte quatre moys/& lors elle cochonne quant la terre est pleine de pasture. On ne les doit point mettre au masle avãt ung an/& mieulx vault de vingt moys ou de deux ans/et quant elles auront commence on dit quelles porteront iusques au viiᵉ.an. Quant elles vont au masle elles se retournent voluntiers en la boue: car ce lieu luy est repos cõme le baing est a la femme. Et quãt toutes auront cõceu on leur ostera les verrotz. Les verrotz de huyt moys peuẽt engendrer et iusques a quatre ans /et lors ilz ont perdu leur force. La truye peult croistre en gresse iusques a tant q̃lle ne se peult soustenir en estant ne aller:car on racompte en Lusitanie quil y eut une truye occise qui fut trouvee du poys de.v.c.lxxv.livres /et avoit ceste truye le lart gras et espes dung pied & trois doys sicomme dit Varron. Et il adiouste quil fut en Archadie une truye si grasse que nullement ne se pouoit lever. Mais plus:car une souris avoit faict son nid dedãs elle et y avoit faict ses petitz souriceaulx. La coche se monstre bonne & plantureuse quant ce quelle a a la premiere portee elle maintiẽt aux autres. Les porchiers laissent les cochõs deux moys apres les meres/et quant ilz peuent paistre ilz les desseurẽt. Les porcs nez en yver sõt maigres po² le froict /et pource les meres les laissent pource q̃ elles ont peu de laict et que les cochõs les mordẽt. Elles divisent lan en deux parties:car elles portent quatre moys & allaictent deux moys et puis se reprennent a porter. Il leur cõvient faire une aire haulte de trois piedz et ung peu plus large et si hault quelle ne puisse yssir quant elle est preinges. La maniere de la haultesse est q̃l y ait une fosse et q̃ le porchier puisse regarder tout autour quelle ne griefve les cochons. Il y aura ung huys en laire dõt le sueil daval sera hault dung pied & dune paulme affin q̃ les petitz pourcelletz ne puissent passer. Toutes fois que le porchier nettoyera laire il y doit mettre du gravier ou autre chose q̃ succera lhumeur. Quãt la truye aura pourcelle on luy donnera plus de viandes que devant pour avoir plus de laict/et leur peult len donner deux livres dorge trẽpe en eaue au soir et au matin se elles nont autre chose q̃ on leur baille. Les coches de-

uront boire deux fois le iour affin quelles ayent plus de laict. Quant les porcs seront boutez hors de la mamelle se le pays ladmi nistre on leur donnera le marc de la vendange. Quat elles ont cochone on ne oste point la mere de dix iours hors laire fors q pour boire/& quant les dix iours seront passez on les laisse aller paistre en aucu lieu prochain pour souuent retourner et allaicter leurs cochons / et quant ilz seront parcreuz ilz suyuront la mere a la pasture & au retour on les mettra hors de leur mere & les paistra len a part. Les porchiers doiuent acoustumer les nourrisses des pourceaulx/& les pourceaulx aussi quilz facent tout au son du cornet. Premierement quant ilz seront enclos et le porchier cornera que tatost on ouure lhuys affin qlz puissent yssir au lieu ou lorge est espadue tout au long: car ilz en gastet moins que a les mettre en monceaulx/& plusieurs y viennent plus legierement/et aussi quant ilz sont acoustumez a venir au cornet ilz ne se perdent pas si tost au boys et sen retournent mieulx. On chastre bie a point les verrotz dung an/ & ne les doit on point chastrer plus ieunes que de six moys/& la ilz muent le nom de ver et les appelle len mayolles. De la sante des truyes ie diray vne chose pour cause dexemple. Quant les cochons allaictent se la truye ne leur peult suppediter son laict il luy fault donner froment casse:car il amollie le ventre ou de lorge en eaue pour luy faire manger. A cent truyes il conuiet dix verrotz. Le prouffit des pourceaulx est que leurs chairs fresches sont bonnes a manger & leur lart est tresbon a appareiller et a appoincter toutes viades/ & aussi leurs gresses valent a oingdre les souliers/& non pas seulemet a ce:mais a faire plusieurs oignemens a diuerses maladies. Vng autre proffit y a encores/cest q qui les met es vignes quat la vendange est cueillie & auant q les vignes se prenet a getter ilz les deliuret dherbes/& les fossoient comme laboureurs,

Des chiens lesqlz on doit eslire/coment on les doit tenir & enseigner/ & du proffit qui en vient.

Chapitre.lxxix.



Le chien est la garde des bestes q luy sont baillees a deffendre come sont brebis& chieures que les loups magent voluntiers/& pourceon leur baille chies pour les deffendre:mais truyes & verrotz se deffendet bie. Ilz sont deux manieres de chies/ lung appartenat a venaison sauuage/et les autres pour cause de garder q appartienet aux pasteurs/desqlz iay intetion de parler a la forme de cest art. Premieremet on les doit predre daage conuenable:car les ieunes chiens ne les vieilz mastins ne peuent deffendre ne eulx ne les brebis & souuet les loups les mangent. Leur face doit estre de belle forme & de grandeur suffisante/les yeulx tirat sur le noir/narines conuenables/les leures sur le noir ou sur le rouge / le menton souspresse a deux dentz qui en naissent a dextre et a senestre/ et que telles soyent apparetes & droictes plus que brochees ne torses/& les detz agues q sont dessoubz les balieures/la teste & oreilles grandes & plates & ployees/ gros chef et gros col / les entretenuz des doidz larges/gras piedz & haulx/les doidz bien decernez/ les ongles durs et courtz/ le corps bien forme / leschine ne trop cameuse ne trop courte/ la queue grosse / de fort abbayement/& ql baye grant gueulle/de couleur approchant au lyon. Les femelles ne doiuet auoir grant teste. On se doit garder dachepter chiens pour bergiers q soyet venuz de drappiers ne de veneurs: Car les vngs sont trop paillars a deffendre les bestes/ & les autres silz voyent vng lieure ou vng cerf ilz y fuyrot tatost & laisserot les bestes. Et pource il vault mieulx les achepter de bergiers qui les ont introduictz/ou chien commun q nest poit introduict: car le chien est legieremet apprins. On les doit paistre

de pain avec les brebis affin q̃lz ne laissent les brebis pour aller manger ailleurs. On gardera de manger de la chair des brebis mortes affin q̃lz ne sacoustument a en mã-ger: mais on leur donnera os bien rongez: Car les dentz luy en affermissent et en ont meilleure gueulle et plus ouuerte / et sont faictz plus mauuais et plus aigres pour la sueur de la moelle. Ilz mãgeront de iour ou les bestes paistrõt / ⁊ au vespre ⁊ de nuict ilz serõt en lestable ou les bestes serõt. Les chiẽnes portẽt trois moys / ⁊ quãt elles auront cheelle sil y en a plusieurs on eslira ceulx q̃ len veult garder et gettera len les autres: car de tãt q̃l y enaura mois ilz serõt mieulx nourris. On leur mettra dessoubz elles aucunes choses molles en leur lict pour les mieulx introduyre. Les chiens apres huyt iours cõmencent a veoir ⁊ demeurent auec leurs meres par lespace de deux moys sans departir ne desseurer. Plusieurs les trayent hors en vng lieu ⁊ les attainẽt fort pour les faire plus aigres a formẽt batailler. Et aussi on leur acoustume a les lier premieremẽt de lyens doulx / ⁊ se ilz sefforcent de les ronger on les doit tantost batre et les esbahyr pour oster la coustume. Aucũs sont qui leur oignent les oreilles de noix grecques bien broyees ⁊ entre les doidz pource q̃ les mousches ⁊ les puces ⁊ telles bestes y seulẽt estre et se on ne leur faict ilz sont rongneux et escorchez. On leur met colliers de fer sur vng cuyr au col / et les poinctures des fers sont dehors q̃ les bestes ne les naurent selon ce q̃ les contrees sont pleines de boys et loing de villes. Et selon ce q̃l y a plus de masles bestes il fault plus de chiẽs / au moins a garder le bestial: car empres villes il suffist de deux bons chiens vng masle ⁊ vne femelle / pource q̃lz se tiennẽt plus voluntiers ensemble / et si est lung plus aigre pour cause de lautre / et se lung est malade lautre tiendra son lieu et les acoustumera len a dormir de iour ⁊ veiller de nuict ⁊ seront enclos.

¶ Des pasteurs / quelz et combien ilz doiuent estre / ⁊ cõment ilz se doiuẽt auoir et maintenir.

Chapitre .lxxx.



A Garder grãs bestes sont necessaires hõmes daage parfaict / ⁊ enfans sont suffisans pour les petites bestes. Il conuient plus fors hõmes a garder petites bestes es mõtaignes ⁊ es costieres q̃l ne faict a la plaine terre dont on retourne tous les iours a la ville / ⁊ en mõtaignes bonest dauoir ieunes gẽs garnis de fondes / ⁊ de cela se peuẽt deffendre ⁊ varletons et filles. Les bestes paistrõt ensemble cõmunemẽt de iour / ⁊ au cõtraire elles sen võt de nuict chascune en son lieu. Toutes doiuẽt estre soubz vng maistre de bestial / et cestuy doit estre plus ancien et plus sage / ⁊ les autres luy doiuẽt obeyr affin q̃l ne faille aux labeurs pour sa vieillesse: car les vieilles gẽs ne les tẽdres enfans ne soustiẽnent pas legierement lasprete des montaignes ne des vallees cõme il appartiẽt a pasteurs de brebis ⁊ de chieures q̃ mõtent voluntiers en roches ⁊ en bois. La forme des pasteurs est quilz soyẽt fermes / expertz / legiers ⁊ deliures de leurs membres: car ilz nont pas tant seulemẽt a suyure les bestes: mais les garder de mauuaises bestes ⁊ pillars / ⁊ q̃lz puissent porter le faix q̃ leur est enioinct ⁊ courir ⁊ getter de la fõde: Car chascũ nest pas cõuenable a faire ce mestier. Il appartiẽt au maistre de pourueoir quilz suyuẽt tous instrumẽs necessaires au bestial et aux pasteurs / par especial au viure de lhõme ⁊ a la medicine des bestes / a laquelle chose ilz doiuent auoir iumens a bastz du seigneur / cheuaulx / mulles ou asnes pour porter leurs necessitez. Ceulx qui sont es boys et es aulnoys pour paistre les bestes doiuent auoir femmes q̃ suyuent le bestial et portent la viande aux bergiers. Le maistre du bestial nest point conuenable sil ne se congnoist en lettres / pource quil ne sca-

uroit bien rendre raison ne faire son compte autremēt. Le nōbre des pasteurs doit estre selon la multitude et nature des bestes et la diuersite des lieux/des pasteurs/ des marchans / des aigneaulx et de ceulx q̄ font les fromages / affin que il ny ait riens qui ne soit ordonne.

¶ Des garennes/et de la place aux lieures ⁊ autres sauluagines/et de la maniere de les enclorre. Chapitre.lxxxi.

L En doit ēclorre lieures/ cheureulx cerfz/sangliers ⁊ connins ⁊ telles bestes saulaiges q̄ ne sont pas de proye ⁊ en faire vne garēne: Mais la garde de celles bestes icy est legierement sceue/si men passe briefuement. Ilz doiuent estre enuirōnez en prenant vng grant lieu ou vng petit au plaisir du seigneur/selon sa possibilite/et de telle maniere que les murs soyent si haulx ⁊ si espes q̄ nulle autre beste ny puisse entrer ne saillir par dessus. Il y doit auoir tainyeres/buyssons et herbes ou les lieures se puissent musser / et arbres et rainceaulx estēduz pour ēpescher la force et violence de laigle / et se tu y mectz lieures masles et femelles le lieu en sera tantost plein pource que tantost quilz ont faōne ilz vont au masle ⁊ ont les vētres pleins. Qui vouldra congnoistre le masle de la femelle Archadius dit q̄l fault regarder es parties de nature: car le masle na q̄ vng pertuis et la femelle en a deux / cecy est pour certain. Ilz sont trois manieres de lieures. Lung de ytalie q̄ a piedz bas deuant ⁊ haulx derriere ⁊ dos gris/le vētre blanc/longues oreilles. Et dit on q̄ ce lieure cōcoit quāt il est preins En france oultre les mons et en macedoine ilz sōt petiz. En espaigne ⁊ en ytalie moyēs On en treuue en france qui sont blancs. La tierce maniere est q̄ en espaigne/en prouuēce et es prochaines parties de lombardie il naist vng lieure semblable au nostre/ q̄ len appelle connin. Il est dit lieure pour legier pieds/⁊ si est dit connin pource quil faict connins en terre et tainyeres pour soy musser en champs et en boys. Cest chose certaine que sengliers/cheureulx et cerfz peuent demourer en champs enclos auec les lieures. Varron recite que vne fois comme il estoit en vng lieu appelle le champ laurens ou il auoit vng noble hostel en bien hault lieu pour soy esbatre/et pour soupper/et y estoit vng grant boys qui tenoit bien cinquante iournees de long et de large / et bien enuironne ⁊ seinct de murs il veit faire par maistrise que len appella vng homme q̄ venoit auec vne guiterne qui passoit par la et luy commanda len de chanter. Adonc il souffla dedans vne bucine/⁊ soubdainemēt il vint tout entour de luy et des autres si grant multitude de cerfz/ de sengliers et dautres bestes a quatre piedz que cestoit merueilles et delectable chose a veoir. Le proffit de la garenne est grāt et tresplaisant: car dung pou de bestes encloses en vient grant nombre en pou de temps / dont les chairs sont bonnes a manger/⁊ si les a len legierement et en sont les peaulx bonnes pour fourrer robes et faire courroyes.

¶ Des piscines/fossez ⁊ poissons enclos. Chapitre.lxxxii.

Qui veult auoir piscine il doit premierement choisir lieu conuenable ou il y ait tousiours eaue. Ilz sont aucunes piscines grādes et les autres petites et les autres moyēnes. Et encores de ces piscines les vnes sont de fontaines/ les autres destangs / les autres de mer et les autres deaue doulce courāt. Se elles sont petites il les fauldra garnir enuirō de boys ou de pierre taillee ⁊ biē ioincte et cymētee/affin q̄ loudrie ou autre beste nuysible ny puisse entrer et que cordes ou glus soyēt estenduz dessus pour espouēter les oyseaulx de proye et que len y mette tel poisson comme leaue le requiert selon la region. Car les vngs poissons sont voulentiers en eaues de fon-

taines ou de fleuues. Les autres en estãgs ou en viuiers/ et les autres en eaue de mer. Se la petite piscine est parfonde et leaue de fontaine ou de riuiere y entre/ les poissons y pourront proprement viure/ de ceulx q̃ sont es parties de Lombardie/ en sardine et barbarie et autres petiz poissons y pourrõt bien estre mis: mais se leaue est de lac ou estang ou il y ait boue au fons/ tẽches et anguilles si delecteront comme pourceaulx en boue/ et tous autres petiz poissons: mais quelle ne soit corrompue de infection. Len ne doit point mettre lutz en petites piscines pource que ilz mangeroient trop de poissons combien que il mãgeue voulentiers raines qui sont contraires aux petiz poissons: mais on les peult bien mettre en grãt piscine. Se la piscine est de mer ou venue deaue de mer tous poissons de mer y peuent estre gardez. Se len veult auoir grant piscine il la fault faire dung grãt lac ou plusieurs eaues sassemblent/ de pluye et de fontaines ou de riuieres q̃ y courent/ ou par aduenture deaue de mer comme il aduiẽt en plusieurs lieux. Se il aduient q̃ leaue ysse du lac ou de estãg par aucũ pertuiz on lestoupera et clorra len tellement q̃ lyssue des poissons en sera empeschee et leaue non. Et se elle est deaue doulce on y pourra mettre et garder toutes manieres de poissons grans et petiz qui viuent en telle eaue/ et auec poissons de mer qui se delectent en eaue doulce qui en icelle piscine pourrõt viure et estre gardez. Se elle est deaue de mer on y mettra toutes manieres de poissons de mer se elle est tresparfonde se le poisson nest trop grant comme baleine q̃ ne peult estre comprinse ailleurs que en la mer. Et se la piscine est de moyẽne grãdeur on peult scauoir q̃lz poissons il y doit auoir par les choses deuãtdictes. Le prouffit de la piscine est grãt: car dung peu de poissons enclos il en viẽt plusieurs en brief tẽps/ dont les vngs serõt vẽduz/ et les autres gardez.

¶ De paons. Chap. xxxiii.

Apres les bestes a quatre piedz que on seult nourrir et des poissõs aussi/ il cõuient dire des bestes a deux piedz et des autres volailles. Et premierement des paons qui sont plus nobles que les autres pour cause de beaulte/ et les peult on legierement nourrir sicomme dit Paladius se pillars ou mauuaises bestes ne les emblent ilz se võt esbatãt parmy les chãps et si paiscẽt et apprennẽt leurs pouletz. Aux vespres ilz mõtent sur treshaulx arbres. Il leur cõuient vne cure pource que quant ilz couuent on les doit garder du regnard / ilz sont bien nourriz en petites ysles. Il suffit a vng masle dauoir cinq femelles sicomme dit Varron: mais a plaisance bon est dauoir plusieurs masles pour leur grant beaulte. Les masles font persecutions aux oeufz et a leurs poules iusques a tant q̃ la creste leur vient. Des les ydes de feurier ilz se cõmencent a eschauffer/ et se on leur gette des febues vng peu greillees ilz en sont esmeuz a luxure / et se on leur donne chascune quinte iournee tiedes. Le masle demõstre q̃ il veult sa femelle quant il faict la roe de sa queue. Se on met les oeufz des paõs soubz les gelines/ les meres cõme bien excusees de couuer ferõt poucins trois fois lan/ dõt les premiers cõmunemẽt sont de cinq oeufz/ les secondz de quatre/ et les tiers de trois ou de deux: mais les gelines soyent esleuees a ce faire au premier crescent de la lune / et leur mette len y neuf iours neuf oeufz soubz elles cinq de paon et quatre de leur nature/ au dixiesme iour on ostera de la geline ceulx q̃ sont de sa nature et y mettra len autãt dautres oeufz frais de geline / et ainsi fera len iusq̃s a tãt q̃ les oeufz de paõ ayẽt este trẽte iours et les autres de gelines se esclorront auecques/ et aucunesfois retournera on les oeufz de paõ a la main dũg coste sur lautre en signãt la partie couuee que on ne faille a bien tourner / et querra len grans gelines: car les petites ny suffiroyent pas. On leur

sera leur nyd soubz le tect deceure des autres et hault esleue de terre/ si que serpet ne autre beste ny puisse aller comme dit Varron. Ilz auront leur nyd beau et net deuat ou ilz viendrot manger en teps:car ces oyseaulx veulent leur lieu estre bien net & purge/& aura leur pasteur vng baston ou vng balay pour oster leur fiete. Se on les veult transporter quant ilz seront nez il suffira a vne nourrice de auoir quinze pouletz. On les nourrita aux premiers iours de farine dorge mouillee en vin ou cuycte & refroidie en forme de brouet/& puis len y mettra poireaulx ou fromage fraiz et bien esprainct: car le laict maisgre leur est contraire. On leur donne aussi sauterelles a qui on a oste les piedz/& ainsi les paist on iusques a vng moys & puis on leur donne orge toute commune. Et au vingtcinquiesme iour apres q ilz sont nez on les meine en aucun champ seur pour paistre auec leurs nourrices et a signe certain on les appelle a la ville. On ostera la maladie de la pepie qui leur vient par le remede dont on guerist les gelines. Il y a grant peril a eulx quat la creste leur vient pource quilz souffrent telle douleur comme les enfans quant les dentz leur viennent. Le proffit de eulx est/ car la chair est assez bone: mais elle est dure a digerer. Les plumes des masles sont tresbelles/& pource elles sont propices a faire chappeaulx et paremens pour pucelles.

Des faisans. Chap.lxxxiiii.



En la nourriture des faisans on doit predre nouueaulx de vng an: car les vieilz ne peuet faire grant lignee. On baillera les masles aux femelles au moys de mars ou au moys dauril/et baillera len a deux femelles vng masle. La geline ne porte que vne fois lan & faict bien vingt oeufz par ordre. Vne geline en couuera bien quinze de faisans & aucus autres des sies. En les mettat au nyd nous regarderos de la lune & des iours ce q est dit des autres. Le tretiesme iour ilz se esclorrot/ & par quinze iours apres lescloeure on les paistra de farine dorge cuycte doulcemet refroidie & aps de fromet & sauterelles & des oeufz de formis: quant elles serot saines on les gardera deaue/& se ilz ont la pepie on broyera des aulx auec porx clere et leur en frotera len le bec bie diligemet & souuet/ou on leur ostera come on faict aux gelines/leur chair est tresbone & tresdelicieuse.

Des oyes et oysons. Chapitre.lxxxv.



Les oyes et les oysons ayment eaue & herbe/& sans ce ne peuet estre. Loye est contraire a lieux semez:car elle mangeue lherbe/ roge & corropt par sa fiete. Elles donet plumes q nous cueillons en autone & en printemps/il suffist a vng masle trois femelles. Se eaue courat leur fault les maretz suffirot/& se il ny a herbes nous semeros trifoil/ fenugrec & petites laictues & autres herbes dont ilz se nourriront/ les blanches sont les mieulx portans. Les noires et les vertes moins:car elles sont traportees de estrange terre en frache terre. Elles entedent a porter du premier iour de mars iusqs en iuing. Il suffist que loye ait quinze oeufz. Elles couuent trente iours. Mais il vauldroit mieulx que les gelines couuassent leurs oeufz pource que elles en pondroyent plus/ on les menera pondre en aucune aire de lhostel pource que quat elle aura faict vne fois elle si acoustumera. Et se tu bailles les oeufz de loye a couuer a la geline tu y mettras de lortie affin que elle ne les griefue. On les paistra es premiers iours de semece de pauot en lhostel / et puis apres on les pourra mener dehors en lieux sans orties pource que ilz ont paour de lieux poignans et par especial/es prez/es eaues et aux paluz. On leur fera aire sur terre ou ilz ne deuront point mener plus de vingt oysons/et si gardera len que les oeufz nayent point

dhumeur/aincois ayēt feurre blanc ꝛ mol/ ou de la paille ou dautre chose affin que les moustelles ou autres bestes ne les puissent aller nuyre cōme dit Varron. Ilz sont grasses quatre fois en lan / car ilz engressent mieulx ieunes q̄ vieilles/ꝛ sōt plus tēdres. On leur donnera de la bouillie trois fois le iour. Elles sont de grande euacuation et pource on les restraindra et les enclorra len en lieu obscur ꝛ chauld/ꝛ ainsi les plus grā des serōt grasses au secōd moys:car les petites sont souuēt grasses au trētiesme iour/ ꝛ est le meilleur q̄ on leur dōne leur saoul de mil. Entre les viādes des oysons on peult māger tout potage cōme pois ꝛ febues. On les doit garder des loups ꝛ des regnards. Car ilz les pillēt voluntiers. Le proffit des oyes si est: car la chair de leurs pouletz est tresbōne viāde quant ilz sont aagez au dessoubz de quatre moys / et les ayment plusieurs. Leur duuet est tresbon pour les lictz ꝛ les plumes dures sont bōnes pour escripre ꝛ pour empenner saiettes ꝛ viretons.

¶ Des cannes et canars. Chapitre.lxxxvi.

Les cannes sont de la nature des oyes/ꝛ sont nourries en eaues cōme oyes ꝛ māgeuent voluntiers vne herbe appellee anaite q̄ croist en eaue/elles prēnent mouschettes/vers et telles chetiues bestelettes ꝛ les mangeuent voluntiers. Le proffit est/p especial en plumes ꝛ en chair: car on les mangeue voluntiers elles ꝛ leurs pouletz/cōbien que leurs chairs soyent mal digerables ꝛ visqueuses.

¶ Des gelines/coqs/ꝛ pouletz/ꝛ cōment on les doit garder. Chapitre.lxxxvii.

Qui veult auoir bon gelinier il doit eslire gelines bōnes ꝛ bien pōnans et de plumes rouges a pēnes noires q̄lz ayēt les doidz nōpers a grans ongles/grosse teste/la creste dressee et larges aesles: car telles sont mieulx disposees a pōdre. Les coqs doiuent estre grās ꝛ haulx ꝛ de bōne poictrine/rouge creste/ court bec plain et agu / les yeulx hardiz ꝛ noirs a poil rouge/ le col de diuerses couleurs ou sur lor/ les cuysses courtes/ blanches/velues/les ongles grās/queue a plusieurs pēnes/souuēt chātant voluntiers bataillant ꝛ q̄lz nayēt paour de bestes qui viēnēt aux gelines/aincois se cōbatēt pour leurs gelines garder. Se tu en veulx nourrir deux cens/ tu dois appareiller vng lieu bien enuirōne ou il y ait deux caues / cest a dire deux maisons ioinctes q̄ ayēt regard a orient de dix piedz de long ꝛ presque autant de large ꝛ vng peu moins de hault/chascune partie ait vne fenestre de trois piedz et vng peu plus hault lune q̄ lautre biē estoupees de vergettes dosier si q̄ elles voyent et nen puissēt yssir ne les bestes y entrer q̄ les puissent greuer. Entre ces deux chambres aura vng huys parquoy le maistre yra de lung a lautre ꝛ y aura abōdance de perches pour les loucher/ꝛ encōtre les perches aura lieu ou elles pourrōt pōdre ꝛ vng autre lieu enuironne ou elles pourront pondre ou ventrouiller. Et le lieu ou elles deuront couuer sera ferme ꝛ les poules dedans/ꝛ quant elles auront pōnu on ostera le feurre ꝛ y mettra len du fraiz affin que les bestes q̄ nuysent aux gelines ny viennent comme puces ou autres bestes. Il suffit a vne geline vigt cinq oeufz:mais Paladius dit que les femmes nen baillent que dixhuyt ou dixneuf. On dit que en aucunes contrees il y a hōmes qui chauffent fours si attrempeement/ et pareillemēt a la chaleur de la geline couuant/ et mettent de petites plumes parmy le four et mille oeufz dedans la plume et a vingt iours de la ilz sesclоēt ꝛ viēnent hors les poulcins. Les gelines ponnent proffitablement depuis mars iusques en my septēbre/ꝛ pource les oeufz qui sont ponnuz auāt ou apres ne doiuent point estre mis a couuer/ ꝛ qui les vouldra mettre couuer il les

vauldra mieulx bailler a vieilles gelines q̃ a poullettes qui nayent ne bec ne ongles aguz. Car les gelines doyuent plus estre occupees a conceuoir et a pondre que a couuer. Celles sont bõnes a pondre dung an ou de deux / len les doit encloire quant elles ponnent iour et nuyct fors au matin et au soir quant ilz doiuent manger et doit aller la personne sagement entour les oeufz et les retourner pour eschauffer autant dung coste comme dautre et veoir se les oeufz sont bons et pleins. Et ten peulx aduertir par ce / se tu metz loeuf dedãs leaue et il nage il est vuid et se il est plain il va au fons. Et aussi le peult on veoir au iour. Car se il est cler il est vuid. Les oeufz lõgs et aguz sõt les masles / et les rondz les femelles. On les doit mettre couuer en nombre nõper. Se vne geline a peu de pouletz quant ilz sont esclos et lautre en a trop on les partira et nen doit point auoir vne plus de trẽte. Les premiers quinze iours on donnera de la pouldre aux poulcins que la terre dure ne les blece auec millet et telz menuz grains leur sont bons et leur est bon le froment quant ilz le peuent prẽdre: mais cest delectable viande pour les gelines. Le grain de droe leur est tresbon. Marc de vigne ne leur vault rien et en deuiennẽt brehaignes. Orge demye cuyte les faict souuent pondre et auoir gros oeufz cõme dit Paladius. Len doit laisser aller au soleil les petiz poulcins et au fumier pour eulx ventrouiller: Car ilz en seront plus fors. Et quãt ilz aurõt leurs plumes on les acoustumera a suyure vne ou deux gelines affin que les autres se occupent plus a pondre que a manger / et les doit on mettre couuer a la nouuelle lune pource que celles qui y sont auant mises si font pou de prouffit presque iusques a vigt iours. Len ardra corne de cerf entour les gelines que serpens ny aillent: car la fumee de celle corne si tue les serpens. Len doit prẽdre garde que regnars ny aillent. Len les doit encloire de nuyct de tous costez quelles ne faillent point dehors de nuict: Car les regnars par leurs malices les regardent quelque part quelles aillent affin que les gelines appercoiuent les yeulx du regnard luysans cõme deux chandelles / et aussi les menassẽt de leurs queues comme dung baston affin quelles ayent si grant paour quelles cheent et quilz les prennẽt et sen aillent a tout. Les escouffles et plusieurs oyseaulx de proye / et par espesial laigle les aguette et prent / et pource len doit tendre cordes aux vignes et espines es lieux ou elles hantent de iour. Et doit on prendre les regnardz a engin et les escouffles a la gluy ou au lacz. La pepie seult venir aux gelines q̃ leur enueloppe la langue dune petite peau blanche / on loste legierement aux ongles et la touche len de cendres. Et quãt elle est nettoyee on la touille daulx broyez ou len y met vne doulce pellee et broyee auec huylle et si leur prouffite stafizagre sil est mis souuent en leur viande se elles mãgeussent amers lupins soubz leurs yeulx les grains y viẽnẽt sicomme dit Paladius. Et se on ne leur oste tantost et legierement a lesguille / et doulcement les petites peaulx couuertes ilz leurs estaignent la veue. Il dit pour vray quelles en sont gueries q̃ leur oingt par dehors du ius de porcelaine et de laict de femme ou de sel armoniaque messe auec miel et commin autant dung comme dautre. Elles sont aussi moult greuees de poux / par especial quant elles couuent / et les guerist len de stafizagre broyee auec vin et eaue damers luppins se il trespercе le secret des plumes et des pẽnes. Le proffit des gelines est quelles ponnent oeufz qui nourrissent grãdement et soubdainemẽt en vsons en plusieurs viandes et les peult on tresbien garder longuement se on les pouldre de sel menu ou q̃ les met en sel de bacon par trois heures / et puis que on les laue et mette len en bran ou en pailles ou selon ce que aucũs dient q̃ les tiendra tousiours en sel. ¶ Item

les poulcins en naiscent qui sont tresbonnes viandes tant comme ilz sont ieunes et tendres / et q les chastre ilz sont faictz chappōs qui sont les meilleurs pour engresser de tous les autres pouletz et de meilleur nourrissemēt. La chair aussi des gelines est tresbōne viande tāt cōme elles sont ieunes et grasses et les plumes sont bonnes a faire coultes.

Des coulombiers et quelz ilz doyuent estre.

Chapitre.lxxxviii.

Coulombiers peuēt estre faictz en deux manieres p especial sur coulombes es parois de boys enuirōnez de paroys en maniere de mur de pierres sur vne tour de gros mur edifiee / et en chascune tour peult auoir nydz ou troux pour faire leurs oeufz: mais mieulx vault de mur que celle q est faicte de boys. Et vault mieulx auoir les troux dedans que dehors / pource que quāt ilz sont dehors le fiens qui est de tresgrant proffit est perdu et les oyseaulx de proye si en mangeuent legieremēt les pigeōs / si fera len adōcques vne tour large de pierres de mur et non pas trop haulte pleine de pertuys de toutes pars ou les coulombs puissent entrer et yssir / et au dessoubz y aura vne espace de souef mur sans troux affin que moustelles ne ratz ne autres bestes ne puissent monter aux troux. Et au dessus de la tour aura vng grant trou rond ou vne fenestre quarree par ou les coulōbs yront ou verront pource que ilz viēnēt voulentiers au soleil / et se la fenestre denhault est brisee len fermera des troux de coulōbs par dehors estroiz et larges dedās / et aymēt plusgher les coulombs faire leurs nydz en mur que en boys / combien que aucuns veulent le contraire: car aucuns veulent couuer en appert et les autres mussez. Et doyuent estre ceulx daual haulx et loing du fiens de deux piedz et demy et y est necessaire vng maistre tref au lōg et vng au trauers du coulombier par plusieurs parties pour reposer les coulōbs quant il pleut ou neige ou quāt il faict trop grant chault. On nettoyra biē souuent le coulombier hors et ens: car ilz se delectent en nettes maisons comme font les gens / et ainsi ne laisseront pas le lieu legierement. Et deuez scauoir que chascune paire veult auoir deux ou trois nydz du mois car ilz multiplient aucunesfois tant quilz remplissent les troux et le solier et les trefz.

Comment les nouueaulx coulombiers doiuent estre premierement garniz et peuplez de coulombs.

Chapitre.lxxxix.

Len doit mettre premierement es nouueaulx coulombiers coulombs non pas vielz. Car ilz sen ystroyēt et retourneroiēt a leur propre lieu: mais doit on mettre ieunes pigeons qui ayent leurs plumes parfaictes ou presque parfaictes. Et ceulx cy les meilleurs sont cendrins / et les autres noirs et bruns / ainsi les appelle len pour les plumes / ceulx icy demeurent plus tost au coulombier que les blancs: car les oyseaulx de proye voyent les blancs de trop loing si les viēnent manger. On les y doit mettre du moys daoust / de septēbre ou de iuillet pource que adonc treuuēt ilz plus grain aux chāps pres de leurs coulōbiers quilz ne feroyent en mars / en auril ou en may. Quant ilz y seront mis on les tiendra enclos par quinze iours quilz ne yssent et mieulx. On les laissera amaisgrir / et puis quant ilz seront enclos on leur donnera diligemment a manger par aucuns iours et a boire / et apres ledit temps on ouurera la fenestre en temps trouble ou doulx: mais il vauldroit mieulx en tēps pluuieux / pource que lors ystroient et non pas trop loing et si sen retourneroient bien tost.

Comment on doit tenir les coulombs pour plus voulentiers demourer et bien en fructifier

Chapitre.xc.

COulombs qui naissent au colombier ou qui y sont mis petiz ne sen departẽt pas voluntiers:mais aucunessois vont aux autres coulombiers ou ilz trouuent de la viande quant ilz nen ont point en leur coulombier ne nen trouuent aux champs/& puis apres quãt ilz ne trouuent viãdes ilz sen retournent a leur propre lieu: et pource est il bon de leur faire bon et beau coulombier & de leur donner de la viãde en temps quilz nen trouuent point/comme quant il a gele en auril & en may/quant les terres sont arees/et plusieurs en y a qui mangent leurs propres fruictz. La viande conuenable au coulomb est froment febues vesse orge/mil & telz grains quilz mangent voluntiers. A cent paires de coulombs suffist la huytiesme partie dung corbillon de grain/et quant il ny a rien aux champs on leur donnera au double/et leur donnera len largemẽt a boire au coulombier toutes fois quilz en auront mestier ou en aucune autre part assez pres du coulombier ou ilz puissẽt boire/et pource chose necessaire est de faire coulombiers pres deaue ou ilz se puissent lauer et boire quãt ilz vouldrõt/sicomme dit Varron. Il est bon de leur donner de toutes manieres de grais pour veoir lequel ilz aymeront mieulx/et de ceulx on leur donnera pour les mieulx retenir au coulombier. Paladius dit quilz font assez fruictz & souuent qui leur donne orge rosty ou febues/et si dit quilz ne demandent autre chose en este/et ny a qui tant les engresse comme froment et mil trempez en vin doulx ou en bochet. Car ilz en ayment le lieu et y amcinent les autres. Et quant on leur donne la viande on la leur doit donner au vespre et les laisser pourchasser au long du iour aux chãps/et quant il a neige ou gresle on leur donne au matin.

¶ De loffice de celluy qui garde les coulombs.

Chapitre.xci.

CElluy qui garde les coulombs doit oster le fiẽt et le porter aux chãps pour fumer les terres/& doit querir les blecez et bouter hors les mors. Sil y en a aucũs q̃ soyẽt enuieux q̃ batẽt les autres il les ostera & mettra a part pour vẽdre les vngs & mãger les autres. On les doit garder des oyseaulx de proye p mettre aucunes verges gluees entour. Paladius dit q̃lz sõt seurs des mustelles se len gette entre eulx vielz ongles dõt les bestes sont chaussees/et si dit q̃ bon est prẽdre plusieurs raiceaulx de rue et les espandre en plusieurs lieux/et les doit bien garder de feines et dautres bestes qui les mangent et aussi des oyseaulx de proye de iour & de nuict/& si doit on tenir le lieu clos/les huys & les fenestres p especial de nuict. Se il oyt aucune noyse au colõbier de nuict il doit entrer seurement et laisser aller les coulombs:car ilz retournerõt bien apres/et si doit prendre les oyseaulx et les bestes sil peult. Il y en a daucũs q̃ ont rõgnes a lentour des yeulx q̃ les aueuglent/si les doit on vendre ou manger et les oster. Ilz meurent aucunessois p vieillesse pource quilz ne durent pas passe huyt ans. La garde doit entrer souuẽt au coulombier et les siffler et leur porter tousiours vng peu de viande pour les appriuoiser. Il doit auoir vaisseau de terre ou il y ait tousiours de leaue et quil soit si couuert q̃ nulle ordure ny puisse cheoir pour la tenir plus nette.

¶ Du proffit des coulombs.

Chapitre.xcii.

VArron dit q̃l nest riens plus plantureux ne plus fructifiant que coulombs:car en quarante iours la femelle concoit/pond/couue et nourrist ses poulletz. Ainsi faict elle tout au long de lan fors vng peu en yuer. Les coulõbz naissent deux a deux et apres six moys ilz peuent pondre & non auant/& ponnent quatre cinq ou six fois lannee quant ilz ont assez vian-

de/& silz en ont peu ilz ne ponent que trois. La chair des pigeons est tresbonne & delectable. Leur fiet est tresbon pour fumer terres et plantes en toutes pars de lan. Sachez que trois paires de coulombs font en vne annee vng corbillon de fiet/& de tant qlz mangent plus/de tant font ilz plus de fiet pource qlz se tienent plus au coulombier. Il y a vng autre proffit que len dit comunement que en aucunes prouinces on leur lye lettres soubz laesle ou en la queue et les chasse len hors du lieu & ilz sen retournet a tout les lettres au lieu la ou on les veult enuoyer. Paladius racompte:mais ie ne scay se cest verite que qui leur donne comunement a manger commin ou que leur oingt les aesles en vne partie de basilique & de baulme ilz ameinet les autres coulombs au coulombier.

Des turterelles & pour ordonner leur lieu.

Chapitre.xciii.

Len fera tout ainsi des turterelles come il est dit des coulombs/et leur donnera len a manger du froment tout sec et auront vng lieu appareille ou ilz pourront proprement manger/et leur purgera len lieu & portera len le fiet aux chaps car il engresse grandement les terres. Et pource quelles ponnent largemet les oyselleurs de Lombardie & par especial de Cremonne en prennent a la rethz grant nombre et les mettent en aucunes cages et leur donnent de leaue et du mil tant comme ilz veulent et les engressent tant quilz en ont aucunesfois bien cinq cens.

Des estourneaulx/merles/perdrix & cailles & coment on les doit nourrir & maintenir pour porter fruict.

Chapitre.xciiii.

Qui veult engresser telz oyseaulx ou autres face vng lieu clos de tuylle & de rethz grat selon le nobre des oyseaulx quil veult enclorre. Il couient que sur le tect il y ait vng tuyau par lequel on puisse essuyer legieremet leaue: Car se leaue y est trop espadue elle troubleroit celle que seroit pour boire/si viendra par vng tuyau que les oyseaulx ne si touillent de leaue. Il y aura peu de fenestres & si y aura vng huys tout seul si petit que a peine y entrera le maistre/& ne les verra len point & si ne verront point les herbes ne les arbres de par dehors: car ilz amaisgriroyent pour lamour qlz ont a la verdure. Ilz auront seulement de la lumiere autant quilz en pourront veoir pour boire & manger/& les gardera len de ratz & de souris/de mustelles & dautres bestes/et y aura dedans maintes perchettes pour les iucher. On leur donnera a manger soupes de figues & de farine meslee ensemble. Pour les estourneaulx & les autres len leur donnera tel grain comme il leur appartient/et quant on les vouldra oster on leur donnera a manger plus que deuant & les ostera len si que les autres ne sespouentent point. Ceulx qui seront gras seront venduz/et ceulx qui seront maisgres seront reboutez en leurs cages.

Du siege des mousches a miel/& du lieu conuenable.

Chapitre.xcv.

Paladius dit que len doit asseoir le vaisseau des mousches a miel en vne partie du iardin secrette & loing de vent & chaulde pource que ce leur empesche a apporter leur pasture a lhostel comme dit Virgile/et non pas loing de maisons/affin que larrons ne gens ne bestes ny aillent trop et quil y ait abondance de fleurs quelles cueilliront es herbes & arbres/& quil y ait des arbres disposez deuers septentrion et quil y ait fontaines ou riuiere assez pres. Varron dit quelles soyent pres de la ville de leur seigneur/& quil ny ait pas noyses ne son dymages qui est appelle Echo: car ce son icy les enchasse. Elles doiuent estre en lieu attrempe ne trop chauld ne trop froid/et proprement ou soleil vient en yuer & pres de lieu ou elles trouuent pasture et pure

eaue. Virgille dit quil est bon quil y ait arbres fueilluz/ et entour leaue qui sera la quil y ait des saulx plantez largemēt/ de grans pierres et de grans cailloux largement ou elles seront comme sur pontz et espandront leurs aesles au soleil. Paladius dit que les appuyes ou soustenues doiuēt estre de trois piedz de hault et biē enduictes et applaniees pour lezardes ou autres mauuaises bestes qui ont de coustume y repairer. Et dessus ces soustenans on mettra les vaisseaulx tellement que la pluye ne les pourra percer/et y aura distance de lung a lautre / et ny doiuēt point aller brebis ne chieures aussi pour les fleurs que mangēt les mouches/ ne les vaches qlles ne gastent la rousee et deffoulent lherbe et si ny doiuēt point estre stellions ne lezardes / ne airondes ne telz oyseaulx nuysans q les aguettēt et leur nuysent. Aussi ny doiuēt poīt estre nulles ordures / odeurs mauuaises ou autres choses mal odorātes.

¶ Quelz les vaisseaulx a mousches doiuent estre.

Chapitre. lxxxvi.

Les meilleurs vaisseaulx pour mousches a miel comme dit Paladius par especial sont formez par escorce de suber: car elle ne se creue pour chault ne pour froit/et si les peult on faire de ferules et se cela fault on les peult faire dosier de saulx ou de boys dūg arbre caue: mais ceulx sont les pires q se gelent en yuer et eschauffent en este. Toutesfois il fault trespetite entree par ou elles entrēt que le froit dyuer ne le chault deste ny entre et ne les blece. Len fera vne haulte paroy encontre les plus haultz et froitz ventz. Les entrees serōt encontre le soleil dyuer et y en doit auoir seulement en vne escorce deux ou trois de telle grandeur quil ny puisse entrer par ou elles entrent que le corps de la mousche et nulle autre beste pour les greuer. Et que se on les guette dung trou quelles puissent yssir par lautre/et bon est quilz soyēt estroictz: car comme dit Virgile le froid gele le miel/et la chaleur le fond/et les mousches doubtent tous les deux et le chauld et le froid: mais la plus grāt partie des gēs de maintenāt font vng grāt trou en la moyēne partie du vaisseau et doiuēt estre grās vaisseaulx pour la grant quātite des mousches/et petiz pour la petite quātite. Ilz doiuent estre haulx dūg pied et demy et larges a la moytie. Vng tresexpert et moult sage hōme me afferma q les vaisseaulx q sont quarrez et faictz de tables valēt mieulx q ne sōt les rōdz et vault mieulx qlz pēdēt vng peu deuāt q qlz fussent tous droictz et pourroit on mettre lung sur lautre / et ces vaisseaulx doiuent auoir fons de chascun chef tellement quon les puisse oster quant mestier en sera pour leuer le miel. Le fons de deuant aura deux petiz pertuys/ et celluy de derriere vng par aual par ou les mousches entrerōt et yssirōt/et si me dit aussi quelles labourēt mieulx quant le vaisseau est obscur par dedans qui signifie que les troux doiuēt estre petiz et les creuaces bien estoupees et seellees/et les mousches le nous apprennent: car nous trouuons que en yuer les creuaces sont estoupees de cyre pour la greigneur partie/et demeure tant seulemēt le petit trou a leur forme.

¶ Comment les mousches a miel naissent. Chap. lxxxvii.

Les mousches naissent vne partie de leurs semblables / et vne partie des beufz sauuages dont le corps est pourry comme dit Varron: mais il se taist de la maniere. Et Virgile en parle et dit q maistre Arshadius en fut le premier trouueur/ et trouua la maniere telle. On eslist vng estroict lieu clos de paroy a vne estroicte couuerture de tuylle et quil y ait quatre fenestres obliques/et lors on quiert vng veau de deux ans/et luy estoupe len a force les narines/ et la on le bat et tue len de coups tant que les entrailles luy rompent des coups et se dissoluent parmy la peau entiere/et ainsi

le mettent en lieu clos en luy mettant sur les costez pieces de ramceaulx/cest a scauoir de thimus et casses fresches. Cecy est faict quant les fleurs & germes premierement se prennent a donner odeur auant que les prez commencent a verdir & auant que laironde vienne & souspende son nid. Adonc lhumeur de ce veau q̃ est tiede seschauffe & cree mousches qui premierement apparoissent sans piedz & tantost se meslent en tremblant des aesles et se lieuẽt en lair. Et ainsi sont nees et formees mousches.

¶ Quelles mousches on doit achepter quant et comment on les doit trouuer et emporter.

Chapitre.xcviii.

Entre les mousches a miel les petites vaites & rondes sont les meilleures cõme dit Varron. Qui les veult achepter il doit cõsiderer q̃lles soyẽt bõnes/& se elles sont saines ou malades. Les signes de leur sante sont quant elles sont souuẽt en lexamen/& se elles sont polies/& loeuure quelles font est esgalle ou legiere. Les signes de celles q̃ moins valent cest quãt elles sont velues/horribles/& pleines de pouldre. On doit cõsiderer se les vaisseaulx quon veult achepter sont pleins/& le peult on scauoir a la noyse que elles font et a leurs allees et venues sil y a grant nõbre ou non. Len doit regarder le tẽps et le lieu quõ les veult trãsporter: car il vault mieulx en printemps que en yuer/pource q̃ en yuer elles sen fuyent & sont fortes a acoustumer se elles ne trouuent bonne pasture. Il vault mieulx les transporter pres q̃ loing quelles ne sesbahissent destrãge terre. Et q̃ les vouldra porter loing si les porte de nuict a son col/ & ne les ouurera len ne asserra iusq̃s au lendemain au vespre. Nous consideros que apres trois iours elles ne yssent pas toutes hors les portes: car ainsi on ne penseroit q̃lles sen voulussent fuyr: mais toutesfois elles demourront bien en celluy lieu en touillant la gueulle des vaisseaulx de fiẽte dauleun veau premier ney/ cõme dit Paladius. Au moys Dauril nous querons les mousches es lieux ouuers et esguettons premierement se elles sont pres ou loing/& touillerons vng petit vaisseau de terre rouge clere/ & garderons les fontaines ou les eaues prochaines/& adonc tout bellemẽt dung festu touille en celle terre toucherõs le dos des mousches qui beuront/ et se elles se retournent tantost que nous les aurons touchees de celle terre cest signe que elles sont pres hebergees/& se elles demeurent longuemẽt cest signe quelles sont loing. Se elles sont pres tu y viendras tantost / et se elles sont loing tu y viendras par telle maniere. Tu trencheras vng entreneu de canne auec ses articles & louureras au coste/la tu mettras vng peu de miel et le laisseras empres la fontaine. La les mousches se bouterõt pour lodeur du miel/& puis tu estouperas le pertuys du poulce / et puis tu en laisseras vne aller et restouperas encores et suyuras la mousche tant comme tu pourras/& quãt tu en auras perdu la veue tu laisseras lautre aller et la suyuras par telle maniere ainsi lune apres lautre iusques a tãt que tu trouueras le lieu. Aucuns entour leaue mettent du miel en vng vaisseau duquel quant les mousches aurõt goutte de leaue & de ce miel elles yront & viendront & en ameneront des autres/et par ces allees et venues on trouuera leurs places.

¶ Comment on doit tenir & procurer les mousches a miel.

Chapitre.xcix.

Le gouuerneur qui entretient les vaisseaulx doit par son sens faire que entour le lieu il y ait abõdance de fleurs en arbres/herbes et en arbustes/ cõme origã/thimus/serriette/serpil/violettes/hiacinctus q̃ est dit flambe ou iagleau/ saffran et autres herbes de souef odeur et de belles fleurs es arbustes/& ait roses/lys/romma-

riy et yerre/et quil y ait arbres/comme almandiers/peschiers/pommiers/poyriers ⁊ autres arbres ou il ny ait nulle amertume de fleurs ne de ius. Entre les arbres sauuages sont chesnes qui portent glādz/ robura bixus ⁊ therebitus. Lentiscus/cedrus/ tilia thimus si en soyēt ostez. Les premiers font miel doulx/ ⁊ les dernieres luy donnent faueur de vilain miel sicomme dit Paladius par especial les choses qui doiuent estre semees que les mousches suyuent voluntiers cōme dit Varron/et sont ces choses qui sensuyuent. Roses/serpilles/ache/saulge/pauot/febues/lētilles/poys/origā/ozimum/caprum/citisum q̄ est tresprouffitable aux fortes mousches:car il commēce a florir depuis la my mars et est en fleur iusques en la fin de septēbre. Ache vault a garder leur sante/⁊ thimus a faire le miel. Il leur fault auoir de leaue clere pres qui ne coure point/ou se elle court en autre lieu elle ne soit pas parfōde oultre deux ou trois doys et ou il y ait des testz de potz et pierres pour eulx asseoir quant elles beuront. Et doit on auoir diligence quelles boyuent pour auoir miel pur ⁊ bon. Et pource que aucunesfois la tēpeste de gelees et de pluyes de vent ou de froit les empesche a aller loing on leur doit appareiller pastures quelles ne soyent contrainctes de manger leur miel/⁊ pource len prent figues grasses enuiron la quantite de dix liures/et les cuyt on en six quartes deaue et les met on empres elles cōme soupes. Les autres mettent bochet et eaue ensemble en vaisseaulx pres delles ⁊ de la laine pure ⁊ nette dedās/par laquelle elles succent aucunesfois et boiuent et les garde de cheoir en leaue/ et a chascun vaisseau de mousches en a vng. Les autres pilēt ensemble figues grasses et grappes de raisins seiches ⁊ les petrissent en eaue ⁊ en fōt soupes et leur baillent en yuer ⁊ en printemps ⁊ en este trois fois le moys. Quant viēt le printemps le maistre les doit regarder ⁊ les fumiguer doulcement et leur nettoyer leurs vaisseaulx dordure et getter hors les vers. Len doit prēdre garde quil ny ait plusieurs roys en vng vaissel: car ilz seroyent mutillez lung pour lautre/et y auroit noyse. Il est deux manieres de ducz cōme dient Mecenates ⁊ Virgile: car lung est noir/⁊ lautre de couleur diuerse qui est le meilleur. Si doit le maistre tuer le noir qui veult greuer les mousches et guerroyer/et mucer ou enchasser lautre roy ou estranger pour paix auoir sicomme dit Virgile. Paladius dit que au moys de may les mousches cōmencent a multiplier/et dedans les extremitez des vaisseaulx les plus grandes mousches y sont creés/et aucuns cuydent et dient que ce sont les roys: Mais les grecz les appellent cestres et commandent que on les tue pource quilz troublent toute la compaignie. Et aucunesfois y viennent papillons que len doit tuer. Entour le moys de nouembre len doit nettoyer les vaisseaulx de toutes ordures: car on ne les ose ouurir ne mouuoir de tout lyuer: mais vng iour conuenable et serain on les nettoyera daucunes pennes de grans oyseaulx ou de telles choses. Et se les mains ny peuent attaindre on les ouurera en les nettoyant et estouppera len toutes les creuaces qui seront par dehors de boue/de terre et de fiente de beufz meslez ensemble/et puis seront mis par dessus des genestres ou dautres couuertures en forme dung porche pour les deffendre de pluye de froid et de tempeste. Le bon maistre doit cōgnoistre en septēbre les vieilz vaisseaulx et pleins et vendre les chetifz qui nont rien faict leste/et les doit on vendre ou tuer ⁊ en faire du miel et cyre en la maniere qui sera dicte cy apres. Le maistre sicomme dient les expertz doit tenir en este les vaisseaulx auec delyees pieces de planches vng peu estroictes que les mousches puissent aller et venir/et que les lezardes ny puissent entrer et quelles soyent tresbien estoupees en

yuer de terre et de fiente de beufz meslez ensemble. Item se elles sont trop desnuees de miel si que len peult bien apperceuoir en regardant par dessoubz ou en autre maniere cõme par le poys ou par vng pertuys faict au mylieu par leql on leur donnera a manger a vne verge nette mise en miel ou vng poulet rosty ou autre chair. Apres se le vaisseau est gras on le laissera en yuer sur son siege / et sil est maisgre on le mettra en la maison en aucun lieu obscur bien ordonne / & que les souris ny aillent.

Des maladies des mousches / & de ce qui leur nuyst / & de la cure. Chapitre. C.

L En doit garder cõme dit Varron que les fortes mousches ne blecẽt les foibles: car leur fruict en seroit appetisse / pource que les foibles quãt le roy est mort sont assaillies de ceulx qui sont soubz lautre roy / & pource len gettera de la mulse de cane amielle sur elles: car par ce elles se tiẽdront / non pas tant seulement en paix aincois se entrelescherõt & ayderont & appliquerõt ensemble pour lodeur quelles sentirõt / & se elles sen vont trop souuent du vaisseau / & q̃ lune partie en chee on leur fera suffumigation pres & leur mettra len bõnes herbes et souef flairãt cõme ache et thimus. On les doit garder q̃lles ne perissẽt ou pour chauld ou pour froid / q̃ soubdainemẽt la pluye ne le froid ne les prẽnent quãt elles paistrõt / laquelle chose naduiẽt pas souuent quelles en soyent deceues: car quant elles sentẽt les gouttes deaue elles se couchent et mettẽt a lenuers. On les retiẽdra en aucũ vaisseau & les mettra len soubz le couuert en aucun lieu tiede / & gettera len sur elles cendre tiede & plus chaulde q̃ tiede et heurtera len doulcement le vaisseau sans toucher de la main / et mettra len au soleil leurs vaisseaulx affin quelles retournent dedãs. Se il en y a aucunes malades laq̃lle chose on appercoit a telz signes comme dit Virgile quelles ont autre couleur & la face difformee par horrible maisgreur. Les corps des mortes seront gettez hors et les autres assemblees pendront par les piedz hors ou ens ou toutes les autres batailleront dedãs leurs maisons ou elles serõt toutes faillies par faim & par froidure deuiẽnent paresseuses. Ilz font grant & fort son & rouent cõme le vent et resonnent dedans les bois quant il vente / et comme la mer sescrie quant les vndes refluent / ou cõme le feu bruyt dedãs la fournaise quant elle est close. Et lors on ardra galban & lodeur leur traira par la fumee / et leur donnera on du miel en cannes / et leur prouffitera se on y mesle lodeur de galles broyees / ou roses seiches / ou pieces de chair rosties / ou vne passe / ou cetropium / ou thimus / ou centauree ou la racine dune herbe q̃ les vilains appellent amella / & que on la mette en bon vin odorãt en vaisseaulx aux fenestres des mousches. Ceste herbe est congneue: car elle croist es prez / & eslieue vne souche comme vne forest / & espãd grant nombre de fueilles tout entour la fleur & est de couleur dor / & la saueur en est aspre a la bouche. Nous chasserons les lezardes comme dit Paladius et les autres bestes q̃ leur sont contraires & espouenterõs les oyseaulx Il seult aduenir vne maladie aux mousches / par especial en mars: Car apres les ieusnes dyuer elles se prennent aux fleurs de titimal et de oulme amer / et les mangeuent trop ardamment pource que ce sont les fleurs qui premierement viennent / dõt elles ont le vẽtre si lasche que elles en meurent tantost se elles nen ont remede / si leur donnera len graines de pommes grenates broyez auec fort vin et vng peu eschauffe / et puis on les mettra en aucun vaissel deuant elles. Et se elles semblent horribles et contraictes de corps et ne font noyse / et que elles apportent souuent les corps des mortes / adonc on mettra du miel cuit auecques pouldre de galles et leur donnera len en

tuyaulx faictz de cannes: car se la despesche par deuant toutes choses que les parties du miel pourries ou les cires vuides lesquelles la compaignie des mousches ne pourra emplir pource quelles sont trop peu/ len ostera tousiours a petit ferrement subtillemẽt les mousches mortes affin q̃ les autres ne laissent leur vaisseau. Se pour abondance de fleurs elles pensent tant du miel que elles ne facent point de lignee et il y ait trop de miel on leur estouppera leurs troux quelles ne yssent point par trois iours/ si se mettrõt a faire lignee. Entour les kalendes dauril on leur nettoyera leurs vaisseaulx en ostãt toutes les ordures du tẽps dyuer/ les vers et les yraignes dont le miel est corrompu/ & les papillons qui de leur chieure y font des vers. La maniere de tuer et occire les papillons selon Paladius est que on mette vng vaisseau darain hault & estroit/ & le laissera len au vespre ẽtre les vaisseaulx/ & au mylieu du fons mettra len de la lumiere clere & tous les papillons sassembleront la & volerõt entour la lumiere & le vaisseau estroit si les contraindra de mourir par le feu prochain/ et lors on mettra de la fiente de beuf seiche qui est conuenable au salut des mousches/ et ceste purgation cy sera faicte souuẽt iusques au tẽps dautomne. Ces choses icy fera le maistre des vaisseaulx qui doit estre chaste & sobre & se doit abstenir des baings & de viandes aigres & de toutes saulces & doit estre nect de toutes mauuaises odeurs.

¶ Des meurs de la doctrine et de la vie des mousches.

Chapitre. C. i.



Les mousches ne sont pas solitaires par nature comme sont les aigles/ aincoys sont comme les hommes/ car elles ont compaignie ensemble en ouurer & edifier/ et est en eulx raison et art/ elles paiscent dehors & font oeuures dedans point ne se assient en lieu ord ne qui flaire mal/ et se aucunesfois elles se retournẽt en vng lieu elles suyuent leur roy quelque part que il aille & le soulagent quãt il est trauaille/ et sil ne peult voler elles le supportent et monstrent q̃lles le veulent garder: elles hayent les paresseuses & ne sont point oyseuses/ elles boutẽt hors a force les mousches fustes: car elles ne leur aydent point/ et si mangeuent leur miel/ et pource vng peu de bonnes mousches poursuyuent & enchassent vng grãt nõbre de ces mauuaises mousches: elles estoupẽt toutes les parties parquoy le vent vient aux vaisseaulx fors que le droict huys: elles viuent toutes cõme en vng ost: car a certaines heures/ les vnes dorment et les autres veillent et ouurent/ et puis celles q̃ ont dormy si võt ouurer & les autres vont dormir comme laboureurs. Elles ont certains gouuerneurs & ducz & les suyuent a la voix comme a vne trompette: car elles ont entre eulx signe de bataille et de paix. De pommes grenates & de fragon/ elles prennent seule viande & de larbre doliuier prẽnent le miel: mais il nest pas bon: double mistere leur vient de la feue/ de lache et de la courge et brasique/ cest a scauoir cire & viande: de la pomme & poire sauuage & pauot viennent cire et miel: de la noix grecque vient triple mistere/ & aussi de lapsanne/ cestassauoir/ viande/ miel et cire. Des autres fleurs elles prennent si que diuerses choses vallent a diuerses oeuures et aucunes a plusieurs. Elles font daucunes choses miel cler/ sicomme de fleurs/ de chisches et dautres choses le font espes comme de rommarin. Aussi dune chose ilz font miel qui nest pas souef/ comme de figues: & dautres bon/ comme de cerise/ et de autre tresbon cõme de thimus/ sicomme dit Varron. Virgile dit quelles font nobles salles/ & ordonnent royaulmes de cires/ souuentesfois aussi elles se ordonnent et mettent en dures batailles & font vng ost plus grãt que leur force tãt ont grãt amour aux fleurs & grãt gloire de faire miel: car combien quelles

soyent de courte vie pource que elles ne vivent point oultre sept ans / toutesfois leur lignage demeure immortel.

¶ Quant et pourquoy la compaignie des mousches yst / et coment on scet quant elles doivent yssir.

Chapitre. C. ii.

La compaignie des mousches seult yssir ainsi comme dit Varron quant les mousches dernieres nees sont en grāt prosperite et bon nombre et veulent envoyer leur lignee en labour comme iadis firent les sabins pour la multitude de leurs enfans. Deux signes vont par devāt quāt elles veullent yssir et voller es iours de devant / par especial au vespre il en y a moult devant le trou assemblees comme une grappe entretenās les unes aux autres. Lautre signe est que quant elles veullent voller ou quelles ont ia commence elles sonnent tresfort comme font chevaliers en ung ost quāt les chasteaulx sesmeuvent. Celles qui sont yssues les premieres vollēt trestout entour en attendāt les autres iusques a tant quelles soyent toutes hors. Virgile escript que elles yssēt aucunesfois en bataille / car quāt il y a deux roys il vient tresgrant discord entre eulx et leurs gens et lappercoit on: car on oyt grant son en la tour comme se ce fussent trompes quant elles commencent a assembler et flamboyent de pennes et aguisent leurs dars et appareillent leurs aguillons et se ordonnēt de bras et de aesles et se assemblent et meslent entour leur roy et appellent leurs ennemys a grās cryz / adoncques sen vont et sentrefrappēt et se meslent et y a grāt son et les vaincues cheent plus druz que gresle et glandz quant on les fiert. Les roys par le mylieu des batailles bataillent ensemble dung grant courage / et la elles resplendissent et ne departira la bataille iusqs a tant que lung aura vaincu lautre / et que il sera contrainct de sen fuyr et tourner le dos. Ces mouvemens de courage et ces batailles se reposent par getter ung peu de pouldre / et quāt tu auras appaise les deux ostz / tu occiras le pire affin ql ne face plus guerre et mettras le meilleur en sa salle: car ilz sont deux manieres. Le meilleur est de couleur dor et lautre horrible. Virgile aussi dit que elles yssent aucunesfois pour vaine delectation et le scet on a ce que elles se iouent en vollant par lair et le peult on legieremēt empescher: car on doit oster les aesles au roy affin quil ne puisse voller hault. Paladius escript que on appercoit la fuyte du roy advenir ou len scet lyssue delles quāt par deux iours ou trois par avant elles se assemblent plus aigrement et murmurent et le scet on a y mettre souvent loreille.

¶ Comment leur compaignie sera enclose et cueillie.

Chapitre. C. iii.

Quāt le maistre des mousches voit la compaignie yssir et demourer en lair il doit tātost getter sur elles de la pouldre et faire daucune chose une forte noyse et ung fort son affin qlles ayēt paour et naillent pas loing: mais quelles se remettent en aucun lieu prochain / et quāt il verra ou elles se veulent mettre il prēdra des herbes et aucuns rainceaulx dherbes ou elles se delectent et les lyera len a une perche et les mettra len la affin quelles si assient / et quant elles seront toutes venues il les mettra a terre et le vaisseau dessus elles ou elles entreront / et puis les mettra au vespre en leur propre lieu ou elles devront demourer ou le mettra en ce lieu ou elles sont assises ou quelles entreront par soy ou par aucune fumee. Et quāt elles y serōt toutes entrees on les mettra soubz ung banc perce largement et dessus ce banc il y aura ung nouveau vaisseau tresbien purge et bien arrouse de vin de tresgrant odeur et dung peu de miel tresbien frotte qui sera mis dessus et que le fons dehault du vaisseau soit oste de dessus affin quelles entrent par soy ou par

la fumee en la nouuelle maison/et ainsi elles seront mises au soir en leur lieu/ & se elles sont ia assises sur vng rainceau il sera trenche souefuemet a vng cousteau bien trenchant et oste de la et vng vaisseau mis dessus tout nouueau come iay dit/ou len fera comme iay dit de la perche des herbes et des rainceaulx. Et se on ne les peult toutes auoir a vne fois si le face len a plusieurs/& se le roy est dune part toutes les autres le suyuront. Et se elles sont boutees en aucun trou dung arbre/se larbre est petit on le couppera doulcement come iay dit du rainceau/ou len mettra vng vaisseau encoste ou par aucun trou que on fera nouuellemet on mettra de la fumee soubz elles affin q elles sen aillent au vaisseau/et entrent come iay dit ou on les boutera hors du tout des arbres/& fera len comme iay dit de celles qui de leur bonne voulente sen vont et se pendent aux rainceaulx ou autre lieu/et sur lesquelles on mect nouueau vaisseau/& se elles se mettent en aucun lieu disconuenable dont on ne les puisse auoir/on les escourra a longues perches & fera len cheoir a terre affin quelles entrent en aucun lieu veu/et doit estre le maistre nect de toutes ordures & de malle odeur/et doit en tous temps auoir nouueaulx vaisseaulx tous prestz pour les receuoir:car les nouuelles vagans se elles ne sont gardees sen fuyront pour neat/se elles yssent elles demeurent vng iour ou deux ou elles vont si les doit on receuoir tantost en nouueaulx vaisseaulx si en deura le maistre estre diliget iusques a la huytiesme ou neufuiesme heure/par especial en iuing. Et quant il apperceura quelles veulent fuyr pource que elles ne sen fuyent pas comunement apres ces heures il en prendra garde. Apres quat elles yront en la guerre se elles se asseent en aucun rainceau ou autre lieu on les pouldrera de pouldre ou dautre chose/si qlles soyent cotrainctes de eulx en aller/et se elles sarrestent ensemble paisiblement cest signe que elles nont q vng roy ou quelles sont reconcilliees par accord. Et sil y en a deux ou plusieurs copaignies de mousches on oingdra sa main de miel ou dasche/& sefforcera len de predre les roys q sot vng peu plus grans et plus longz q les autres mousches/& ont plus droictes cuysses & not pas plus gras aesles/ilz sont plus beaulx et plus luysans & plus doulx sans poil fors que au frot ou ilz sont plus pleis et ont ainsi come cheueulx au vetre/dont ilz ne vsent point a faire playe. Ilz sot aucunes autres velues & noires lesqlles il conuiet descendre et mettre a mort/& laisser les plus belles/& se elles vot souuet euaguer on leur arrachera leurs aesles: car ainsi il ne sen fuyra nulles. Se il nen naist nulles en deux ou trois vaisseaulx ou en plusieurs on en pourra mettre plusieurs en vng q seront mouillez daucune doulce liqueur/& les tiedra len encloses en leur mettat de la viade de miel deuat elles & leur laisse len petis pertuis pour respirer. Se tu veulx rappareiller vne copaignie de vaisseaulx dont les mousches sen sont en allees par aucune pestilence/tu considereras les autres abondans/la cire et les entrees des vaisseaulx et du miel/et les extremitez q ont petites mousches et ou tu trouueras le signe du roy a naistre auec sa lignee la tu mettras ton vaisseau. Le signe de ce roy aduenir est q entre les autres troux q ont poules on en treuue vng plus grat & plus long q apperra abodat & cestuy est le roy. On les doit transporter quant ilz veet les couuercles & come meurs a naistre seffocet de leuer les testes: car se tu les lyeues auat qlles soyent meures elles mourront/et se elles se eslieuent soubdainement elles sont espouentees de la commotion de lair lors elles retournent a leur vaisseau nouueau oingt de herbes acoustumees & de miel/on les traira a la main et les mettra on la/& quant elles auront repose en ce mesme lieu on les y assetra au vespre.

Quant et comment on doit prendre le miel des mousches. Chapitre. C.iiii.

Au moys de iuing selon Paladius les vaisseaulx des mousches serõt chastrez qui seront meurs ⁊ conuenables a recommencer le miel comme len scaura par plusieurs signes. Premierement silz sont pleins on oyt vng doulx murmure delie. Car se les sieges sont vuidz les voix en sonnent plus hault cõme il est des edifices cauez pource quãt il y a grãt son ⁊ murmure enrouee on les doit laisser: apres quãt les mousches troublent de grant voulente les mousches fusques cest signe q̃ le miel est meur/selon Varron se elles font vng moutel cest signe de bien bon miel. Apres se les troux des vaisseaulx sont estoupez cest signe q̃ tout est plein de miel. Len chastrera les vaisseaulx aux heures du matin quant les oyseaulx seront pesans ⁊ endormis/⁊ ne sont pas esueillez de chaleur et y met on de la fumee de galban et de sec fiens de beuf q̃ lon esmeult en vng vaisseau a secz charbõs et le vaisseau soit ainsi figure quil ait vne bouche estroicte par ẽhault po^r mettre hors la fumee/⁊ quant les mousches se departiront len prendra le miel/et pour pasture de la compaignie on laissera la quinte partie ⁊ ostera len par auant toutes les ordures des vaisseaulx ⁊ les choses qui riẽs ny vallent. Au moys doctobre on les chastrera en celle maniere mesmes/⁊ suppose quil y ait grant abondance de miel si en laissera len la moytie pour lyuer/et sil appert quil ny ait que la moytie on nen ostera riẽs/mais Varron escript que silz estoyẽt ores pleĩs si nen doit on oster que la tierce partie et laisser le remenant pour lyuer: mais Virgille dit que se on se double de fort yuer que len ne doit riens oster. Les maistres expers de nostre temps dient pour vray que on ne doit prendre le miel q̃ vne fois lan/et est entre la fin daoust ⁊ la my septẽbre/mais la cire est corrompue. Le miel que len doit oster soit pou ou beaucoup/on doit auoir regart a la quantite du miel qui est au vaisseau a la multitude ⁊ a la paucite ⁊ nen doit on point oster oultre la quarte partie. La maniere de prendre des vaisseaulx estans/est que len cloue vng trou ou plusieurs dherbes si que les mousches ne sen puissent yssir/⁊ par dehors len fera fumee de paille ou de drap mouille affin que les mouches montent enhault/⁊ ployera len le vaisseau et trenchera len les besõgnes de dedãs a vng trenchãt cousteau mouille souuẽt en leaue affin que la cire ny tiẽgne/⁊ que les mousches qui sont demourans ne soyẽt blecees/⁊ se le vaisseau est gisant les mousches seront couuertes par la derriere ioincte a celle de dessus pource q̃ il est premier rempli de miel/et dernieremẽt elles emplent la partie de deuant/⁊ demeurẽt toutes/et lors on peult seuremẽt ouurir la partie de derriere: car il est faict pour ouurir legierement/et loeuure et le miel oste on remettra le fons en son lieu. Et quãt les mousches apperceuront que ce lieu la sera vuyde elles yront toutes pour le remplir/⁊ puis sen retourneront toutes au lieu de deuant/et ce scet len quant le lieu est vuyde.

De faire le miel et la cire. Chapitre. C.v.

Le miel et la cire de loeuure des mousches est fait en telle maniere: auant que len espreigne loeuure et la cire on ostera ce qui sera corrompu/⁊ les mousches qui aurõt lignee/car elles dõneroient mauuaise saueur. Quant elles seront cassees on les mettra a vng vaisseau et les laissera len ainsi degoutter tout par soy doulcemẽt ou on mettra aucun vaisseau de pois ou charge dessus/⁊ ce qui en degouttera sera tresbeau miel cru ⁊ puis on cuyra le miel auec la cire/sicomme il sera dit cy apres: mais auecq̃s les mousches cassees et tuees on les faict en telle maniere/on prendra au moys de Septembre les vieilz vaisseaux

seaulx qui a lan precedant nont point faict de lignee / et les mettra len sur fumee et flambe de paille vng peu affin que les mousches sen fuyent enhault et bruslent leurs gresles / et puis retournera len le couuercle du vaisseau sur terre a vne doloire / et trenchera len les bastons quilz ont au vaissel / et cassera les mousches le miel et la cire / et puis on retournera le vaisseau et le couurera len / et tout couuert on lostera et le mettra len sur vne planche daucun boys tresnect / et auec celle doloire on fera descendre le miel et la cire en vng bon vaisseau et fort / et puis lespraindra len par vne maniere despraindre aucune chose de fors lyens ou entre fors aiz mis en deux estraignans / lyez en la teste daual ou en aucune conche mise par dessus vng ais et bon pois et pesant par dessus celle estraincture ou entre deux bastons que deux hommes tiendront / et le tiers tiendra et estraindra bien fort la partie de dessus / la cachette et ce qui en yst est miel cru / et qui doublera plusieurs fois la cachette / le miel en sera mieulx espraint / et puis ce qui sera demeure en la casque sera mis en la chauldiere sur feu lent et leschauffera len a petite chaleur et tiendra len la main tousiours au vaisseau et ouurera et espandra len la cire et la fera len delyee et menue iusques a tant que le miel sera fondu entierement et non pas la cire. Et quant le miel par sa chaleur commencera vng petit a poindre / on mettra tout en casque et lespraindra len comme iay dit. Et ny a pas grant dommage se on ne lesprainct trop fort et que aucun miel demeure mesle auecques la cire: car la cire vault mieulx que le miel / et ce que en degoustera est appelle miel cuyt / et doit estre mis en vaisselez ouuers par aucun pou de iours. Apres on le purgera par dessus / et quant il sera bien refroidy de sa chaleur ce sera plus noble miel que celluy qui est auant la seconde expression legierement faicte. La cire qui demourra en la casche apres le decours du miel sil y a mousches ou non sera mise en vng bassin nect ou il y aura de leaue tant ou plus que la cire en sera tenue au feu et y demourra iusques a tant quelle soit fondue en la mouuant tousiours dung baston / et la mettra len grosse dedans la chasse / et lespraindra len fortement affin quelle chee en vng seau ou en vng bassin ou il y ait eaue et demeure la iusques a tant que elle soit tresbien congelee / et lors on la lauera et la nettoyera len de toute ordure qui est entre leaue et la cire / et la gardera len. Et se on la veult faire encore plus belle on la fondra encores sans eaues et la mettra len en vng vaisseau vng peu moiste deaue de telle forme comme len vouldra / et gettera len tout ce que demourra en la casque et la lauera len en eaue chaulde et la mettra len a la fumee et ainsi elle durera tresgrandement.

¶ De tout le prouffit des mousches a miel. Chap. C.vi.

Il y a grant prouffit aux mousches se elles ont lieu couenable et on les maintient sagement / car dung petit vaisseau on en fera plusieurs grans en peu de temps se elles ne sont empeschees de pestilence de temps: car elles faonnent vne foys ou deux lan / et en aucun an trois fois / et si gettent grant nombre et sont a petis despens et sans labour / combien quil y faille cure. Et quant elles seront parcreues on pourra vendre les vieilles de cinq ou de six ans qui auront laisse la faonne et en aura len grant pris. Car elles auront moult de cire / et pourra len garder les nouuelles. Les mousches font cire qui peult seruir a dieu / aux roys et aux prelatz et a toutes personnes et iour et nuyct deuant dieu / et si vault grant argent. Elles font miel en grant quantite que est chose moult prouffitable en viandes et en medicines plusieurs. Pour monstrer le prouffit Varron racompte que deux cheualiers freres estoyent en espaigne ausquelz leur pere laissa aucuns petiz domicilles et vng petit champ comme dune iournee / si firent empres

leurs maisons vaisseaulx de mousches et vng iardin/⁊ tout entour misrẽt vaisseaulx et remplirent tout le lieu et lespace de la semence/de thimus/et de citisus/et de asche. Ceulx icy en partissant par egal nen receuoient point moins de dix mille septiers de miel tous frais payez.

¶ Cy fine le neufuiesme liure et ensuyt le dixiesme.

¶ Des oyseaulx de proye en general. Chapitre premier.

Noz anciens Peres et saiges considerans q̃ plusieurs oyseaulx vollans par lair prenoyent les autres ilz trauaillerent par cautelles a appriuoiser aucuns oyseaulx sauuages/affin que ce quilz ne pouoyent prendre par eulx ilz prinssent par layde des autres. Le premier comme len dit fut le roy Dancus q̃ par layde de dieu sceut la nature des espreuiers/austours et faulcons/et les appriuoiser et enseigner a la proye et guerir leurs maladies/surquoy plusieurs autres ont adiouste depuis.

¶ Des espreuiers. Chapitre.ii.

Espreuier est vng oyseau bien cõgneu⁊ est sa nature q̃l vit de proye et mange les autres oyseaulx/et pource il va tousiours tout seul: car il ne veult point auoir de compaignie a sa proye. Il prent sa proye bas vers terre/ affin q̃ les oyseaulx quil veult piller ne le voyẽt. Les oyseaulx q̃l guette pour prẽdre/ naturellemẽt le congnoissent/⁊ si tost quilz le voyent ilz pipent et sen vont mucer tant comme ilz peuent. Cest oyseau est de grant ⁊ forte vollee au commẽcement de son vol/ mais il volle lentement. Et pource sil ne prent tãtost sa proye il laisse tout et se assiet sur vng arbre/ et est souuent si indigne que a peine veult retourner a son maistre. Les espreuiers sõt leurs nidz en haultes mõtaignes sauuages cõme on trouue. Et les meilleurs sont comme len dit qui naissent en la mõtaigne de Brucque en Esclauõnie. Ilz naissent bons comme lon dit es montz pres de Veronne et Trident. De ceulx icy aucuns sont petiz que len appelle espreuiers/ ⁊ les autres sont grans que len appelle aultours/⁊ sont dung mesme genre/cõme sont corbeaulx et gays/⁊ le grant chien et le petit/⁊ comme on voit en plusieurs bestes. Et de ceulx icy les vngs sont les plus grans et sont les femelles/⁊ sont bien fortz/⁊ les autres sont moindres ⁊ les appelle len mouschetz/et sont masles et de peu de prouffit.

¶ De la beaulte des espreuiers/ et de la congnoissance de leur bonte. Chapitre.iii.



On cõgnoist la beaulte des espreuiers quãt ilz sont grãs⁊ cours ⁊ quilz ayent petites testes/les espaules grosses ⁊ amples/ les iãbes grosses/grãs piedz ⁊ estẽduz/la couleur noire aux pẽnes/ et la bõte est q̃ celluy qui est extraict du nid ⁊ yssu nouuellement est bon et reuient voluntiers a son maistre. Et celluy qui suyt sa mere de brãche en brãche est le meilleur et est appelle ramage. Et celluy q̃ a volle et prins depuis auant quil ait mue ses pennes en cruaulte nest pas si bon et est appelle sor. Mais celluy qui est prins apres tel temps/a peine sera il ia voluntiers en cõpaignie de gẽs/ ⁊ sil demeure il est bon:car il a este acoustume a la proye/ et de tant comme il est plus courageux ⁊ de meilleures meurs de tãt est il iuge a meilleur des maistres qui si congnoissent.

¶ Cõment on nourrist les espreuiers appriuoyse et enseigne/⁊ quelz oyseaulx ilz prennent/et comment ilz sont muez. Chap.iiii.



Les espreuiers nyais⁊ ramages sõt nourriz de bõnes chairs doyseaulx et leur donne len plusieurs fois le

iour a chascune heure vng peu affin quilz ayment mieulx leur maistre. On leur peult aussi donner oeufz cassez bien batuz et gettez en eaue bouillant et bien tribouille au doy/ et ainsi faict on aux fors: mais quāt ilz sont tresbien priuez on ne les paist que vne fois le iour apres tierce apres qlz ont acōply leur digestion et non pas auant qui est apperceu des maistres par la gorge vuyde/ et se la viāde nest descendue de la gorge iusques a lendemaī autāt les laissera len sans manger. On leur peult bien donner a manger deux foys le iour seulemēt se la viande leur est descendue/ et toutesfois que tu verras ce tu les pourras seurement paistre/ se ce nestoit que lendemain tu voulusses aller voller: car lors lespreuier doit estre affame affin quil prengne mieulx sa proye et retourne plus tost a son maistre. On lappriuoise bien de tenir longuement et souuent sur la main/ et p especial a laube du iour bien matin entre multitude de gens/ et en noyse de moulins et de feures et de telles noyses. Len introduyt les nyais et les ramages: car les autres sont ia introduytz en cruaulte/ et les introduyt len par telle maniere. On les paistra a heure de nonne de bonnes viandes/ et au iour ensuyuant on les tiēdra en lieu tresobscur iusques a nonne/ et on les prendra et portera au lieu de chasse/ et ne les laissera len pas premieremēt aller aux rogaches ne a telz oyseaulx ne a perdrix: car elles sont trop fortes/ et silz ne les pouoient prendre et vaincre leur hardiesse en appetisseroit/ et pource on les laissera aller a cailles et estourneaulx/ a merles et a telz oyseaulx. Et se on veult quilz aillent prendre aucun plus fort oyseau on en aura vng et luy ostera len plusieurs pēnes des aesles/ et vne personne mucee en vne fosse le tiēdra et le gettera au deuant de lespreuier/ et laissera len aller lespreuier a luy. Ilz prennent cailles/ perdrix et plusieurs autres oyseaulx/ comme merles/ estourneaulx et mauluiz. Ilz se muent chascun an: car en mars ou en auril on les met en vne cage bien grande specialement faicte pour eulx/ et la sont au soleil chault encōtre les murs qui ont regard au midy/ et est la mutation des plumes acomplie au commencemēt daoust/ et a plusieurs au mylieu/ et a aucuns a la fin/ et aucuns ne lacomplissent point: et a ce vault moult qui les paist de bonnes chairs/ par especial doyseaulx et doeufz affin qlz soyēt bien gras. Car ilz se muent tresbien. Aucuns dient q̄ moult leur vault la chair de lezardes/ de tortues et de telles bestes/ et aucuns leur ostēt les pēnes pour les faire venir nouuelles/ toutesfois plusieurs en ont este deceuz.

¶ De lenseignemēt de lespreuier et de la maniere dapprēdre quil ne laisse son maistre.

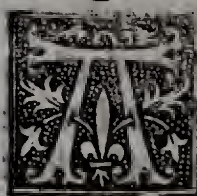
Chapitre.v.

Le seigneur doit garder ql ne blece son espreuier/ et sil le voit courrouce et ql ne se vueille tenir sur main ne sur perche il le doit toucher/ applanier et leuer/ toutesfois ql pēdra et cōsiderera a son pouoir les meurs et la volunte de loyseau et faire en tout sa volunte/ et le paisse tousiours sur sa main/ et ne luy cōtredie en rien: car lespreuier est de desdaigneuse nature. Apres quant il yra voller il ne le doit point laisser aller trop loing pour ce que quant il ne peult attaindre loyseau il sen va par indignation et monte sur larbre et ne veult retourner a son maistre. Le seigneur ne doit point trauailler son espreuier oultre mesure: car il ne doit pas desirer si grant quātite de cailles ne autres oyseaulx que son espreuier en soit destruict ou courrouce: mais quant il aura prins ceulx q̄ son espreuier desire il doit estre content et luy dōner a māger de sa proye affin quil sente que sa proye luy a valu/ et quil soit enflambe de voluntiers voller.

¶ Des maladies de lespreuier/ et de leurs cures. Chap.vi.


Il aduient aucunesfois q lespreuier seschauffe oultre sa nature et sa cõplexion/et tant ql en est en fieure/et lors il est chauld au tast et appert triste/et aduiẽt aucunesfois de leurs seulz esperitz enflambez de trop grãt labeur ou dautre accident/aucunesfois de humeurs pourries en aucune partie de leur corps. Et lors sil est maisgre on le paistra vng peu et souuent de chair de pouletz ou de petiz oyseaulx/mais bon est de le faire abstenir de moyneaulx: Car ilz sont trop chaulx en cõplexion/et luy doit on donner ces chairs enuelopees en choses naturellemẽt froides/cõme sont semẽce de courges et de cucumeres broyees/ou mutillages de psilium/et ces choses vng peu cuytes en syrop violat ou en telles choses/et leur donne len et les met on en lieux froidz et obscurs sur vne perche biẽ enuelopee de drappeaulx linges bien mouillez en ius de froides herbes. Aucunesfois lespreuier est refroidy si ql ne peult sa viãde digerer/et est triste et courrouce/et est froid au tast/et luy paslist la couleur des yeulx/et est descouloure. Et adonc quãt le maistre aura veu et congneu en luy les choses dessusdictes il le doit tenir en lieu chauld et le porter souefuement en sa main/et aucunesfois quil lenuoye vng peu voller/et apres il luy doit donner a manger chairs doyseaulx/et par especial de moyneaulx et de pouletz masles et de pigeõs mis auec aucunes choses chauldes comme en vin ou en eaue ou il y ait saulge/mente ou mariolaine/poulieul ou telles herbes/et soyẽt enuelopees en miel ou en pouldre de commin/de fenoil et danis/et quon ne luy donne rien iusques a tant que la viande luy soit descẽdue de la gorge/et sil est maisgre quon luy dõne plus a manger et souuẽt/et sil est gras quon luy en dõne moins et plus tard/et en chascune de ces maladies on le doit paistre attrẽpeement iusques a tant quil soit guery/et sil ne digere pas bien sa viande et quil la retiẽne du tout les maistres expers dient quon prenne cueur dune rane et quon le lye a vng fil et leur boute len en la gueulle a vne penne et puis quon tire le fil et ainsi il mettra hors sa viande. Aucunesfois il aduient qlz ont poulx/et lors on oingdra la perche ou le drap ou elle sera enuelopee de ius de morelle ou de aluyne et le laissera len ainsi du matin iusques a tierce du soleil. Il leur aduiẽt aucunesfois quilz ont vers dedans le corps/et lors on leur doit donner sur leurs viandes ius de fueilles de peschiers ou pouldre de santonicus et il sera guery. Et aucunesfois ilz sont malades de gouttes es articles des aesles et de la cuysse/et lors on doit oster de son sang en ouurant vng petit la veine qui est dessoubz laesle ou dessoubz la cuysse sil y a mal. Il eschet aucunesfois quilz sont podagres qui leur vient de la descendue des humeurs goutte a goutte es neuz des piedz et lors on les guerist en oignãt les piedz du laict dune herbe que len appelle laicterolle et en oignãt vng drap linge que len mettra sur la perche la ou len le perchera iusques a tant que la podagre sera rompue/et lors on ostera le drap et ostera len la podagre de suif iusques a tant quil soit guery.

Des austours. Chap. vii.


Austours sont de la nature aux espreuiers/cõme iay dit espreuiers. On cõgnoist leur beaulte et leur bõte cõme des espreuiers et naissent en mõtaignes et en forestz/et sont appriuoisez/nourris et enseignez/et prẽnent perdrix/faisans et plusieurs telz oyseaulx/et prẽnẽt mallars et cãnes/oyes sauuages/corneilles et presq tous oyseaulx dõt on vse/et cõnins et lieures petiz et grãs/iacoit ce ql ne les puisse retenir que a layde des chiẽs. Ilz fierent aussi les petiz cheureaulx et les empeschent/si que les chiens les puissent prendre. Ilz sont muez comme les espreuiers ainsi nourris et gardez: mais toutesfois ilz sont de plus forte nature/et si ne sont pas si

legierement malades ne si tost mors/ et si ny fault pas tant de peine comme aux esperuiers/et si ne laissent pas si tost ne si legierement leurs maistres.

¶ Des faulcons. Chap.viii.



Faulcon est vng oyseau qui vit de proye et sen va tout seul a la proye pour la cause dessusdicte de lesperuier. Cest oyseau volle merueilleusement tost au cõmencement/au myllieu et a la fin/ et sen monte en hault en roant et regardãt tout aual/et ou il voit le mallart / la canne ou loyson ou grue il se descẽd cõme la sayette les aesles closes a loyseau tout droict pour le destrõpre a longle de derriere/ et sil fault a le toucher et il fuyt il volle apres/et souuent quant loyseau sen fuyt si loing quil ne le peult prendre il se courrouce si fort et comme tout enflambe volle apres si loing quil pert son maistre. Cest oyseau est de tresgrãt courage et de noble lignage. Les faulcons vindrent premierement des montaingnes de Gelboe qui sont es parties de Babylone/et de la vindrent en Esclauonnie au pal nud. Apres ilz se sont espandus en aucunes autres montaignes ou ilz sont trouuez.

¶ De la diuersite des faulcons.

Chpitre.ix.



Aucuns faulcons sont grãs et les appelle len en francois par droict nom faulcõs. Et les autres sont petis que len appelle esmeillons. Des grans les vngs sont noirs les autres blancz en regard et les autres sont rouges q̃ viẽnent de lung a lautre: cest assauoir quãt le masle de lung pert sa cõpaignie et il va a vng autre tous ses faulcons sont femelles/ et le tiers est le masle / pource lappelle len tiersor et en frãcois tierselet pource q̃lz naissent trois ensemble en vne nyee deux femelles et vng masle et est le masle de moindre vertu et force que les femelles.

¶ De la beaulte et noblesse des faulcõs.

Chapitre.x.

La beaulte et noblesse des faulcons est quilz ont la teste ronde et le sommet de la teste plain et le bec court et gros/ les espaules amples/et les pẽnes des aesles subtilles/les cuysses longues et les iambes courtes et grosses/les piedz noirs/grans et estẽduz/ et le faulcon q̃ est de tel cõmẽcemẽt est bon/combien q̃ aucũs sont laidz et difformes qui sont tresbons:et pource la bonte et la hardiesse des faulcõs est seulemẽt mõstree et congneue par experience/et toutesfois la science du maistre sage et subtil leur croist grãdemẽt leur desir de prẽdre les oyseaulx. Et au contraire lignorãce des maistres les rappelle souuent du bon propos quilz ont.

¶ Cõment faulcons sont nourris/ appriuoisez et enseignez.

Chapitre.xi.



On ne doit pas tenir les faulcõs sur bois/mais sur vne rõde pierre vng peu longue / car ilz sen delectent plus de leur propre nature et de leur propre coustume. Ceulx qui sont petitz doyuent estre nourris de chair de poulletz ou de cheureaulx/par especial quãt ilz cõmencerõt a prendre oyseaulx on leur donnera de la premiere proye q̃lz prendront tant cõme il leur plaira de la seconde ou de la tierce: car ilz prendront plus voulentiers oyseaulx et en obeyront mieulx a leurs maistres/et deslors on les restraindra par telle maniere. Quãt on vouldra q̃lz prennent oyseaulx on escorchera vne geline et en fera len quatre pars et les leur dõnera len mouille en leaue/ et les mettra len en lieu obscur iusques a laube du iour/ et puis on le chauffera au feu et le portera len voller seulement tant cõme ilz vouldront et desireront aller ardãment a la proye et non plus affin quilz ne se ennuyẽt: car ainsi demourrõt ilz auec leurs maistres en quelque part q̃lz aillent. Quant tu trouueras ton faulcon hardy et de grant desir de voller aux oyseaulx tu considereras diligẽmẽt son estat sil est gras ou mesgre/et en tel

estat tu le maintiendras:Car aucuns faulcons se portent mieulx quant ilz sont gras. Les autres plusieurs et presque tous en lestat moyen/⁊ les autres cōbien ql en est peu quāt ilz sōt plus maisgres se portēt mieulx/ ⁊ ceulx icy sont rouges cōmunement. Quāt on les enuoye premierement aux oyseaulx on cōmēcera a les enuoyer aux moindres/ ⁊ puis aux moyens/⁊ puis aux plus grās: car ainsi en apprendront et nourriront leur hardiesse/⁊ autrement ilz la perdroyēt. Len dit que on leur donne hardiesse se on les tiēt souuent sur la main/⁊ on leur donne a heure de tierce vne cuysse de poule/ ⁊ puis q̄ on leur mette deuant eulx vng bassin plein deaue ou ilz se puissēt baigner/⁊ puis apres ce qlz serōt baignez que on les mette au soleil pour seicher/⁊ puis que on les mette en aucun lieu obscur et les y laissera len iusqs a vespres/⁊ puis q̄ on les tienne sur la main iusques au premier somme/ ⁊ quon tiēne la lumiere dune lanterne ou dune chādelle deuant luy toute nuict/⁊ quant viendra lheure matinalle on larrousera de vin ⁊ le tiendra len au feu/ et a laube du iour on le portera voller. Et sil prēt aucun oyseau on luy en dōnera a manger tant cōme il vouldra/ et sil ne prent riens on luy dōnera vne aesle et demy cuysse de geline et le mettra len en lieu obscur. Quant viēdra en my feurier on mettra le faulcon en mue ⁊ luy dōnera len a manger de toutes chairs iusques a vng moys ⁊ puis on mettra deuāt luy vng bassin deaue:mais on luy dōnera premieremēt a manger/ et qui verra ql ne mue point on oingdra la chair q̄ on luy donnera daucune chose cuycte et de miel. Et se encore il nest mue on prendra vne rane ⁊ de ceste rane on fera de la pouldre et mettra len sur sa chair ⁊ il muera/ ⁊ doit on bien garder que on ne loste de la mue auāt ql ait toutes ses pēnes acomplies. Et quant il sera oste de la mue on ne le mettra point a la chaleur: mais le plus on le tiendra sur la main et le fera len voller / et puis apres quinze iours il prent mallartz ⁊ aguette/grues/hayrōs ⁊ moult de telz oyseaulx: mais on dit que sil mange le sang des angirons il pert tout son desir de prendre grues/⁊ sil en mange seulement la chair sans le sang len pense quil nen auroit ia le vice.

Des maladies q̄ aduiēnent aux faulcons. Chap.xii.

Toutes maladies viēnēt aux faulcons cōme nous auons dit de lespreuier/ ⁊ les congnoist on a tel signe ⁊ les guerist len par telle maniere:Car tous les oyseaulx de proye sont presque to9 dune nature/⁊ pource nen vueil point traicter:mais toutesfois nous deuons scauoir q̄ les faulcons sont de plus forte nature q̄ les espreuiers ⁊ ne meurēt pas si legieremēt ne ne sont pas si tost malades silz ne mangent auant que la viāde soit descendue du gosier. Aucuns faulconniers racōptent plusieurs manieres de gouuerner faulcons ⁊ diēt que autres maladies leur viēnent ⁊ leur cōuiēt autres cures desquelles par aduēture aucunes sont vrayes ⁊ esprouuees par plusieurs experiences: mais plusieurs choses qlz diēt nont point de raison ⁊ sont plus apparēs q̄ existens/ ⁊ pource se aucune chose fault icy les sages luy mettront.

Des esmerillons. Chap.xiii.

Les esmerillons sont du lignage et nature des faulcons et sont ainsi comme petiz faulconnetz comme il appert par la forme du corps et de la couleur des plumes / et loccupation que on y met est plus de plaisir que de prouffit. Ilz prennent alouettes et les poursuyuent par si grant ardeur et de si grant courage que souuent ilz les suyuent dedans les villes et iusques au feu ardant / ou en vng puys / ou soubz les manteaulx des gens/ et ilz prennent moyneaulx et autres petitz oyseaulx. Je ne veulx plus dire de leur doctrine et cure: car on en peult assez scauoir par ce que dit est.

¶ Des gerfaulx. Chap.xiiii.

Gerfaulx est vng oyseau plus grāt que le faulcon/et est de grāt vertu et de grant puissance et de merueilleuse hardiesse et tāt que on en a trouue aucuns de si hardy esperit quilz assaillent laigle. Ilz prēnent plusieurs oyseaulx de quelconque grandeur quilz soyent / et sont presque de la nature des faulcons / et pource la doctrine des faulcons suffist pour nourrir et enseigner gerfaulx.

¶ De laigle. Chapitre.xv.

Laigle est aussi oyseau de proye qui pour sa force et hardiesse est appelle le roy des oyseaulx: car tous les oyseaulx le doubtent ⁊ il ne doubte point. Ilz sont de diuerses especes daigles/car les vngs sont tresgrans/les autres moyēs ⁊ les autres petitz/ ⁊ encores les vngs sont plus nobles et ne veullent māger q̄ volaille ⁊ autres bestes q̄ viuent de terre/⁊ les autres sont q̄ forlignēt/et sont non nobles/ et mangent chairs non seulement viues: mais mortes et poissons mors ⁊ descendēt sus charongnes dasnes et dautres bestes / et ceulx cy se declinent a la nature et vilite descoufles. Les aigles sont appriuoisez quant ilz sont traitz petitz hors du nid: Mais ce nest pas chose seure de vouloir appriuoiser ceulx q̄ ont este longuemēt en leur sauuagine: car legierement par leur force ⁊ hardiesse elles bleceroyent leur maistre au visage ou ailleurs. On les appriuoise pour querir tous grans oyseaulx/et affin quilz prēnent lieures/connins et cheureulx auec layde des chiens/⁊ ceulx q̄ portent laigle chasser doiuēt estre fors. Car autremēt ilz ne pourroiēt soustenir le faix/ ⁊ tātost q̄l voit q̄ les chiens ont trouue la proye il doit laisser aller laigle bien enseigne ⁊ bien acoustume: car il vollera tousiours dessus les chiēs/⁊ si tost q̄l verra le lieure ou la beste il descēdra soubdainemēt ⁊ la prendra. On le peult nourrir de toutes manieres de chairs/ et ne sont pas de legier malades:mais quāt ilz auront prins le lieure on les en paistra par plusieurs fois affin q̄ ilz le poursuyuent par plusieurs fois apres. Qui scaura le nid de laigle si prenne vng ieune poullet et soit bien arme pour paour de laigle principallemēt par la teste. Et quāt il aura prins ledit poulet il sen yra le lyer en aucun autre lieu ce poulet si criera la. Lors le pere et la mere viendrōt et luy apporterōt lieures ⁊ cōnins sil y en a nulz au pays/⁊ gelines et oysons/lesquelz on pourra prēdre ⁊ auoir q̄ vouldra ilz apportēt aucunesfois chatz ⁊ autres bestes. Et aduint vne fois au destroict de mutine que ilz porterēt a leurs pouletz vne geline auec aucuns poulcins mussez entre les plumes de leur mere qui furent prins sans blecer et apportez et nourris en la ville.

¶ Du guue et de la guuette.

Chapitre.xvi.

Le guue et la guuette sont de vne mesme nature / et sont oyseaulx mieulx vollans de nuyct q̄ de iour: car ilz voyent mieulx de nuict que de iour pource quilz sont laidz et difformes/et font peu dautres oyseaulx. Les autres oyseaulx sesmerueillent a les veoir pource q̄ toutes choses voyēt voluntiers choses nouuelles. Les hōmes donc voyās que les autres oyseaulx volloyent tard entour le guue / et la guuette par grant melencolie si pourpenserēt de faire engins pour prēdre les oyseaulx qui voluntiers voyēt le guue ⁊ la guuette/si aduiserēt de prendre le guue et la guuette et les nourrir non pas q̄ ces oyseaulx prennent les autres:mais q̄ par iceulx les hommes prennent a la gluy ou au raiz/ les autres oyseaulx qui les viēnent veoir. Ilz viuent de toutes manieres de chairs/⁊ par especial de souris/de ratz ⁊ de chauues souris Et quāt ilz auront bien mange a suffisance ilz ieusneront trois ou quatre iours / et le guue ieusne bien huyt iours sans manger et sans grief. La femelle vault mieulx que

le masle cōme il est dit des autres oyseaulx de proye. La guuette se tient mieulx en aucun coulombier ou en vng tel lieu que ailleurs / et se elle est tresbien appriuoisee elle prendra tresbien les ratz et les souris qui seront en lhostel/ilz mangeussent laizardes et raines et toutes choses qui ont chair.

Comment les oyseaulx sont prins aux rethz.

Chapitre.xvii.

Les oyseaulx sont prins aux rethz en plusieurs manieres. Lune maniere si est a la pāthiere/cōme sont les cannes / et la maniere si est que empres vng palus on face vne fosse lōgue de vingt piedz ou de quinze bras et large de dix ou de douze ou tout plus grande se len veult et cauee tant quil y ait deaue comme vng espan et soit a deux testes longue et ague/et en vng anglet ait vne fosse / et en lautre vng pieu long et vne casselle ou vne maisonnette et entour la fosse de toutes pars ait espaces pleines si grans cōme le large des rethz/ et puis on fera tout entour hayes q̄ les loups ou les regnardes ou autres bestes ny puissent entrer ne les oyseaulx estans au lieu ne sen puissēt fuyr. En celle dicte fosse aura entour douze ou seize annettes priuees et leur gettera len milique en bonne quantite en leaue pour les priuees et pour les saulua ges/et soyēt les priuees sēblables aux saul uages. Entour la fosse pres des rethz serōt fichez pieux de quatre perches q̄ esleueront les rethz/ et les pieux des dessusdictes perches serōt fichez entre les espaces dessusdictes/et sur celle corde des petis pieux seront cueilliz to⁹ les rethz et aussi tous les bastōs qui eslieuēt les rethz serōt tresbien couuers et ait deux grans rethz a chascune teste conioinctz cōme les rethz de arolus que aucūs appellent couuerture : car quāt on les eslieue ilz se ioignent ensemble enhault comme la couuerture dune maison. Et la maniere de les leuer est q̄ empres la cuyselle ait vne longue fourche auec vne perche et au menu bout ait vne corde ioincte et au gros bout ait vne grant huche forte pleine de terre et dautre chose fort pesant laquelle quāt on vouldra a la maniere de vne bricole leuera les rethz. La courront grandes multitudes de anettes/de nuyct quant elles orront les priuees cryer/et quant il y en aura assez de descendues tu leueras les rethz/et a vne perche tu frapperas doulcemēt les rethz et toutes les sauluages sen yront bouter au bout des rethz q̄ sont sur ledit fosse estēduz/et les priuees demourrōt en la panthiere/et apres tu ouureras la teste du lieu ou ilz entreront et legieremēt aux dentz tu occiras ces anettes par la teste/si q̄ en vne heure on en prendra biē aucunessois vng millier. Il y a vng autre engin pour prēdre grues/cygnes/cānes et oyes et telz oyseaulx/et est tel. Len fichera es riues des fleuues vng arbre de chascune part treshault ou deux lyez ensemble pour estre plus hault/et y aura cheuillettes pour monter/et au sommet aura vne poulie ou la corde des rethz sera mise/de laquelle la longueur sera selon le large du fleuue et la distance des arbres/et la largeur sera q̄ quant elle sera haulte esleuee elle prēdra iusques au mylieu des arbres/et apres il y aura hōmes qui viendront par la glaire du fleuue de loing et chasseront tous les oyseaulx q̄lz trouueront/et quant ilz volerōt ilz ne se departiront point de la splendeur de leaue iusques a tant q̄lz cherrōt es rethz. Et lors on declinera ces rethz a toutes ces cordes/et alors les oyseaulx serōt prins. Ceste maniere icy na point de lieu fors quant le temps est trouble et lair si est obscur: car autremēt les oyseaulx sen fuyroyēt et volleroyēt hors de leaue. Il y a vng autre engin parquoy principallement sont prinses les oyes et les cannes qui est tel. Au temps dyuer quant il a gele/ et aux chāps des bledz na q̄ pouldre len tend sur le bled en vne fosse vne longue rethz de quarante bras ou enuiron et large

de quatre bras apres tierce se on les veult prendre au vespre/ou au soir se on les veult prẽdre au matin. Ceste rethz est semblable a vne paroy. Mais elle est disposee affin q̃ par soy elle se eslieue violentemẽt. Car vng hõme ne la pourroit leuer / et quant toutes les rethz seront fermees en terre elle sera cueillie tout sur la corde. Car elle cõme les estaiges braces ⁊ la corde trayans sera tresbien couuerte de herbes ou de pouldre/⁊ aura en vne fosse vng peu loing vng lieu couuert ou vng homme sera mis qui leuera les rethz/et au lieu des rethz ait deux ou trois oyes priuees sẽblables aux sauuages lyez a deux petis pieux ⁊ aussi deux escorchees q̃ vouldra affin que les sauuages y viennent plus seurement/⁊ quant les sauuages serõt departies en aucunes parties du champ le compaignon musse yra de la partie cõtraire vng chappeau en sa teste tenant vne houe ou autre chose en sa main/et parlera en disant aucunes choses et fera semblant de labourer:car autrement elles sen fuyroient/⁊ ainsi cautement et sagement il les menera vers le lieu des rethz. Cecy est legier a faire en quelconque grant champ q̃ le scet cautement faire / et quant len verra que elles seront es rethz parle len seurement ⁊ die len a son cõpaignon que il tire la rethz. Mais pource que cest oyseau est trescault et malicieux len se doit garder q̃ len naille au lieu des rethz: car elles apperceuroyent tantost que les piedz des gens auroyent foule la rousee ou la bruyne et sen fuyroient. Quant len tend au soir len mettra aucune chose sur les pas et les laissera len toute nuyct affin quelles nappercoyuent les pas/ mais quãt len voulldra prendre au soir celle cautelle nest point necessaire. Plusieurs ne gardent point ceste cautelle aussi en prennent moins et plus a tard et ne prennent que les ieunes ⁊ non pas les vieilles. Il y a vng autre engin a prendre les cannes empres les eaues ou il y a sablon et est vne telle rethz comme iay dit:mais elle est petite et plus espesse et la tend on en telle maniere et la couure len de sablon ⁊ y a vng lieu pour la guette faict daucunes choses / et puis est couuert de sablon et y a vng petit trou par ou ladicte guette peult veoir et se garde q̃ par ce trou il ne face ne vẽt ne alaine/⁊ la ne sont point necessaires stellions:mais par tout lyuer on y mettra milique et vinaces pour acoustumer les oyseaulx a venir au lieu / et quant ilz y serõt acoustumez on y tendra les rethz ⁊ pourra on tresbien garder le lieu ⁊ la voye de lentree longue cauee ⁊ la couurir de branches et de sablon par dessus. Ceste rethz ou semblables ou plus espesses peuẽt estre tresbien tẽduz en aires ou en aucũs lieux pour prẽdre coulombs/ perdrix/ corbeaulx/pies et telz petis oyseaulx q̃ viuent de grains et les pourra len acoustumer a y venir pour y mettre grains ⁊ viandes/⁊ quant ilz aurõt acoustume de y venir on pourra tendre la rethz ⁊ la couurir de pouldre ou de paille/⁊ peult estre faict cest engin en tẽps de neige et en tous autres temps bõne viande sera / febues/bled/ orge et telles choses. En telle maniere en pourra len prendre en tẽps de ste quant le temps est sec se len tend la rethz empres les eaues. Il y a vng autre engin ou on prẽt coulombs/tourterelles et toutes manieres de oyseaulx de proye. La maniere est telle. En deux rethz assez longs ⁊ larges chascun le scet et les appelle len penneaulx / et les peult on tendre en prez/ en chãps et empres voyes/⁊ les tend on loing lung de lautre selon la longueur des deux rethz ensẽble/⁊ a en chascune deux bastons qui les eslieuent quant on tire la corde. Et sil y a vne corde q̃ loyseleur tient laquelle est attachee a vne autre corde qui est ioincte aux costez des rethz par les deux boutz/et quant on lasche la corde les rethz viennent lune cõtre lautre en assemblant ⁊ couurant la terre q̃ estoit vuide entre les deux rethz/ et lautre partie des deux rethz ne se bouge

de sa place pource que il est attache a pieux fichez en terre si ne faict que soy tourner. Et en la place vuide a oyseaulx liez p les piedz qui vollent / et quant les autres oyseaulx viendrōt la on traira la corde/⁊ les prēdra on. Il y a vne autre maniere de rethz ou on prent plusieurs manieres doyseaulx par especial quāt il a neige/et lappelle les arolus qui est de deux rethz non pas moult grandes: mais fortes ⁊ espesses ⁊ sont cōioinctes en teste/⁊ sont fichees en terre ⁊ y a distance es parties moyēnes et ont quatre cours bastons dont elles sont esleuees enhant quant la corde est tiree ⁊ ne se fleschissent poīt vers terre: mais demeurēt esleuees et tresbien cōioinctes ensemble auec les rethz par dessus en maniere de couuerture de maison. Ceste rethz auec tous ces bastons ⁊ ces cordes seront tresbien couuers de feurre / et a lespace du mylieu aura du grain ou de la viande q̄ les oyseaulx ayment et que len pense q̄ soit aggreable pour les faire venir/quāt loyselleur y verra grant multitude doyseaulx il entrera en vne petite maisonnette close qui deura estre pres de la ⁊ tirera la corde soubdainemēt ⁊ lattachera bien fort a vng pieu de la maison et prendra les oyseaulx. Aussi prent on tous oyseaulx qui descendent sus charongnes comme escoufflés/aigles ⁊ autres se toute la charongne ou partie est au mylieu des rethz/⁊ si y prēt on les regnars a y mettre vne geline de nuyct/⁊ si sont autres engins q̄ len appelle yrigneés et y prēt on faulcons ⁊ espreuiers qui y met des coulombs/⁊ sont ces rethz si tresdeliees que on ne les voit point en lair/et sont attachees a deux perches aux lieux par ou les oyseaulx ont acoustume de passer et encoste mect on le coulomb. Ilz sont deux manieres de yrigneés. Car lune est simple et si deliement ourdie que quant on la touche elle chet et enuelope loyseau. Il en est vne autre triple de trois choses composee dont la moyenne est espesse et grandement large/les deux de dehors sont tresdeliees et tant estroictes que quant ilz sont esleuees pour prendre ⁊ attachees fort aux perches ⁊ estenduz la moyenne qui est molle ⁊ lasche ⁊ qui est esleuee sur la corde de dessus/⁊ quant loyseau y chiet il volle oultre les deux deliees ⁊ est enuelope en la moyenne qui est molle lasche et espesse ⁊ pēd en elle cōme en vng sac. Ilz sont vnes autres rethz a quoy len prēt les perdrix qui sont longues et estroictes au mylieu et ont vne queue lōgue en maniere de sac/ en ceste maniere loysélleur q̄ chasse de iour porte deuant soy vng drap rouge a vergette formee en maniere descu et sen voyse par le champ regardant par deux troux et querant des perdrix/ ⁊ quant il les a trouuees il tēd ces rethz a lentour delles et les fiche a pieux a vne corde attachee a la corde des rethz/⁊ est la queue des rethz ouuerte a cercle ⁊ sen va en tenant tousiours deuāt soy son escu vers les perdrix ⁊ les boute tout doulcement petit a petit en la queue des rethz et non pas seulemēt de paour/mais des piedz mesmes se il en est mestier. Et qui veult chasser de nuyct il quiert le lieu au soir ou elles demeurent de nuict / et quant la nuict obscure sera venue il retournera a ce lieu de nuyct portāt du feu ⁊ est le feu en vng vaisseau ainsi ferme que lhōme nest point veu/ et si voit clerement entour soy toutes les espaces et sen va par vne raye de charrue et sen retourne par lautre au lieu: ou il auoit laisse les perdrix au soir/ et quāt il les aura veues il les couurera de rethz que il aura ouuertes au bout de la perche formee a la maniere appartenant a ce faict ou sil a les rethz deuāt dictes il les peult tendre entour elles et les bouter dedās ⁊ les prēdre toutes. Il y a vne autre rethz q̄ est appellee expegatoire/ ⁊ est assez grāt parquoy on prēt perdrix/ cailles faisans et autres oyseaulx a layde de petitz chiens q̄ les quierent/⁊ quāt ilz les ont trouuees ilz sarrestēt ⁊ ne vont point a elles qui ne les enchasse: mais regardēt leur maistre

venant derriere et remuent la queue tellemẽt que leur maistre appercoit bien que les oyseaulx sont deuant eulx vng petit/ et lors luy et son compaignon/ tirẽt les retz et couurent les oyseaulx et les chiens/ et ainsi les prẽnẽt. Il y a vne autre petite retz au bout dune perche appareillee si quelle est ouuerte dont vng homme seul vse et en couure les oyseaulx que le chien a trouuez cõme il est dit deuant. Et de ceste retz vse len a prẽdre cailles a vng court caillet/ de qui le son est semblable en toutes choses a la voix de la femelle/ et quant le masle loyt il y vient fortment courant/ et ainsi il gette la retz dessus et les couure et les prent.

Comment on prent les oyseaulx aux las. Chapitre.xviii.



On faict vng las pour prẽdre legierement oyseaulx de proye en telle maniere. Len fichera vng fort archet au lieu pres ou habitent ces oyseaulx ou par ilz passent et sera fiche aux deux boutz tresbien ploye empres lequel dune part sera fichee vne vergette/ en laquelle sera attachee vne souris par la queue dedans la fente ou vne piece de chair morte lyee ou vne rayne/ et de lautre partie celle perche sera boutee en terre et aura au bout vng las et vne petite corde auec vng stechet duql la perche ployee fermera a larchet a la petite trẽche qui est faicte en la teste de la verge qui tient la souris. Et quant loyseau touchera a la souris pour lemporter la perche se deslyera de larchet et se leuera enhault auec loyseau qui sera prins par les piedz. Len faict aussi plusieurs las de queue de cheual tissus a vne corde de ce mesme poil qui sont tẽduz es fosses de froment/ es ruyeres ou dautres bledz/ atachez a vne corde esleuee de terre selõ la haultesse de loyseau/ et pendre ces las vng peu en declinant et seront ouuers si que loyseau passant puisse mettre la teste dedans et se prennent par le col. Et en ceste maniere sont prinses perdrix cailles et faisans aux sentes des boys. Et oyseaulx des riuieres empres les cãnes ou les las sont tenduz et coulombs et autres oyseaulx qui les tend pres de leur nyd/ et en febues et en faseolles prent on bien coulõbs et tourterelles a petiz las q̃ on appelle scalles. La maniere de ce las est que es boutz dung petit baston de la longueur dung pied seront fichees deux deliees vergettes du hault dung espan et au mylieu sera fichee vne espine de deux ou de trois doidz de hault longue/ celle scallete sera appropriee a la riue dune riuiere ou il y aura vne fossette tellement que lespine gise en terre en la fosse et les vergettes soyent dessus esleuees encoste/ et la sera mis vng las fiche a vng petit pieu fiche en terre qui legierement ouuert soit oste des vergettes/ et en lespine on fichera vne febue molle ou vng faseol seulement vng grain q̃ loyseau prendra au bec/ et quant il leuera la teste il traira le las sur son col et sera ployee la scallette auec les vergettes/ et quãt il sentira il aura paour et leuera la teste et se prendra par le col.

Comment on prent les oyseaulx a la glux. Chap.xix.



Les oyseaulx sont prins a la glux en moult de manieres. On glue deliees verges de ionce ou de oulmes et soyent de telle quãtite cõme les oyseaulx le reqerẽt q̃ on veult prendre. Et doit on attrẽper la glux en telle maniere. On la lauera en leaue attrẽpeemẽt chaulde et la remuera len aux mains bien mouillez en la nettoyãt dordures/ et puis on y mettra vng peu dhuyle doliue quelle ne soit trop dure/ et puis on y ẽuelopera vergettes si ql en demeure la tierce partie sans gluer pour tenir aux mains/ et se le tẽps est si froit q̃ la glux soit gelee on la trẽpera a huyle de noix et en soyẽt les verges gluees et les attachera len doulcemẽt a grãs perches q̃ seront lyees a raiceaulx darbres vers/ p especial de chesne Ou a ces pches on atachera verges lõguet

tes ou tiendront leurs petiz gluds ou q voulldra len mettra et fichera len grans perches dedans terre et au mylieu il y aura caiges dosiers et oyseaulx dedans de diuerses manieres qui appelleront les autres et puis les oyseaulx se asserront et seront gluez et cherront a terre et le maistre les prendra. ¶ Item a grans verges gluees on prent grans oyseaulx par especial corbeaulx et corneilles par layde du guue ou de la guuette en telle maniere. Aux lieux ou telz oyseaulx ont acoustume a estre ou a passer/ len trenchera aucun rainceau dung arbre qui sera loing dautres arbres: mais aucuns rainceaulx y seront laissez sans fueilles ou aucunes perchettes seront mises par dessus/et la doulcement serōt attachees aucunes grās vergettes gluees et a terre len mettra vng guuet ou vne guuette/cest a dire vng chathuāt en aucun lieu vng petit apparant pour estre mieulx veu des autres oyseaulx/et la les oyseaulx volleront tout entour/et quāt ilz seront trauaillez ilz se asserront sur ces vergettes et sengluerōt et cherront a terre/ et loyselleur les tuera a vne perche et non aux mains quilz ne le blecent. ¶ Item len prēt faulcons et esperuiers et oyseaulx de proye a la glux par telle maniere. Len fera deux ou trois verges en terre bien gluees vng peu loing lune de lautre et plantees lune contre lautre/et au mylieu delle est lye vng oyseau comme vne souris pour escoufflles et autres oyseaulx/et quāt ilz seront venus ilz se prēdront. Aussi prent on moinyaulx et telz oyseaulx grās et petiz qui met verges gluees en lieu ou ilz ont acoustume de venir ou a manger. Aussi prent on a cordes gluees les oyseaulx qui mangeuent les figues et raisins et autres fruictz des arbres au temps qlz sont bōs. Aussi a longues cordes gluees prēt on oyseaulx appellez estourneaulx/lesquelz vollent a grant nōbre ensemble quāt on en a vng q len tient lye en vne corde englue par le pied et puis le laisse lenaller aux autres oyseaulx de riuieres p cordes gluees que on met au soir en leaue ou les oyseaulx seulēt repairer. Mais il fault q la glux soit confite affin qlle se puisse garder de leaue.

¶ Comment on prent les oyseaulx a larbalestre et a larc et autres manieres. Chap. xx.

Chascun scet que len prent oyseaulx auec arbalestres et arcz sur arbres/ sur maisōs/sur terre et en to⁹ lieux mais il y a plusieurs cautelles que chascun ne scet pas: Car larchier ou larbalestrier doit auoir saiettes doubles forchees en la partie de deuant quant il vouldra prendre oyes ou autres grās oyseaulx par tout bien agues quilz trenchent laesle ou le col que el les toucherōt/car la seule perceure commune de la saiette ne bleceroit pas tant loysel que il demourast la: mais sen yroit perce et blece combien q par aduenture elle en mourroit ailleurs en la fin. Et si doit prēdre son regard a lune non pas a laduenture: mais singulierement a celle qui sera entre deux ou de plus. Apres qui veult traire aux coulombs ou a autres oyseaulx sur arbres/il doit auoir materas gros en la teste de deuant/et que ilz soyent dung mesme poix/et quant il vouldra traire il doit signer le lieu au pied ou il est et noter le coulomb ou lautre oyseau/et lors traire/et sil assene bien il a son entente/ et ainsi il pourra trouuer son materas. Et se il notte ces deux lieux et il fault et pert sa saiette il la trouuera bien par en traire vne autre de tel poix et du lieu ou lux et loyseau estoyēt. Et doit tenir sa main senestre tresferme et auoir tresbonne arbalestre ou arc et droicte saiette dung pareil poix. On peult aussi prendre oyseaulx par autres manieres comme est au brail a vne guuette a quoy len prent petiz oyseaulx/et chascun le scet. Et non pas tant seulement les prent on a la guuette: mais a vne teste de chat: car les oyseaulx affuyent et non seulement au brail ou il y a deux verges: mais

a vne verge engluee. Et non pas seulement sur les arbres vers: mais en quelcōque partie de la voye ou du chāp/se loysel leur porte sur soy vng legier instrument de vergettes dont il se musse. Et nest point de necessite que les oyseaulx soyent esueillez ne excitez de la seulle voix de la fueille de larbre ou de la bouche comme len faict communemēt: car au son de la semēce de pauot enclose en sa selle ou en aucune autre chose semblable ilz peuēt estre excitez et appellez/ et de quelconque voix estrāges ilz sont esueillez et sen esmerueillent. ¶ Item apres on les prēt au brail des villains dōt vsent les villains de noire nuyct et obscure. Ilz ont vng brandon alume q̄ lung deulx porte empres les hayes vertes ou les oyseaulx dorment/ et quāt les oyseaulx sont esueillez ilz viennent a la clarte du feu et puis ilz frappent des bastons dessus qui sont de perches courtes q̄ ont au bout comme pelles tixues dosiers. Apres on prēt ieunes oyseaulx par especial les moynyaulx a vne nasse ou britheole qui est vne cāne faicte de iōcs/ de laquelle ilz ne scauent retourner. Et pareillement on les prēt en troux & en collombiers a vne mustelle appriuoisee que len laisse aller a vng trou. On les prēt aussi a vne plāche appareillee/ et par especial en temps de neige/ et sera ordonnee quelle cherra quant les oyseaulx serōt entrez dessoubz/ & la dessoubz aura conuenables grains pour manger. Et aussi aura des grains dehors semez par maniere de filletz pour les traire a la planche /et si les prent on au scapel en vallees ou les oyseaulx demeurent. Scapel est vng instument faict de deux arcs tresbien ployez et vng peu alongez entre lesquelz on mect derriere vng peu de fruict dung arbre appelle coque semblable en tout a cerises. Et quant ilz le veullent prendre ilz sestranglent par le col: mais la forme de cest engin et de plusieurs autres ne se peuēt pas clerement mōstrer par lescripture cōme a loeil. Item on les prēt en tēps de neiges a vng engin appelle cubaculus q̄ est vng īstrumēt faict de vergettes & caue dedans en la partie de derriere a vng huysset agu q̄ gist en terre couuert de paille/& seslieue a vng lyen fiche en terre/et frappe par derriere loyseau qui entre a la viande q̄ est dedās laquelle il ne peult prēdre par ailleurs pource quil est couuert de terre de toutes pars. Apres on prent le corbeau a vng tresdelectable engin et la corneille aussi quant on en peult auoir vne viue: car on la ferme en terre en gisant a deux petis pieux cours lyez au commencement des aesles/ & elle crye fort et sefforce de sen voller/ et les autres prochaines courent pour luy ayder/desquelles elle en prēt vne au bec et es ongles si que on la peult aller prendre/& ainsi faict on des pies comme len dit que les oyseaulx q̄ ont mange grain ou mil q̄ ait este trempe en lye de bon vin & ius de segue et puis seiche ne peuent voller apres et les peult on prendre a la main.

¶ De la prinse des bestes sauuages. Et premierement comment on les prent aux mains. Chapitre.xxi.

Len prent par especial lieures aux chiens/& est chose necessaire dauoir chiens pour les trouuer quon appelle brachetz q̄ de tāt sont meilleurs comme ilz ont plus subtille odeur / et si sont necessaires grans chiens et legiers a la course et pour les apprendre a la chasse & les enseigner a leur office est de leur donner a manger de leur proye q̄lz ont prinse. Et premieremēt cheureaulx et cerfz a layde des grās rethz/ et si prennent regnards cōbien quilz soyent subtilz a la chasse/et si prennent connins quant ilz sont loing des tanieres/ et si en prent on sangliers et loups: mais cest a layde des veneurs: car a peine y oseroiēt ilz aller tous seulz se ce nestoyent grans mastins tresfortz et hardis: mais a prendre les sangliers il conuiēt et est bon que le veneur

ait ung espieu de fer fort bien trenchant et croyse / lequel quant il voit ledit sanglier venir de mauvais cueur a luy il fiche en terre fermement son espieu et adresse la poincte au sanglier/ et quāt ledit sanglier en est aucunement blece il ne peult approcher au veneur / et puis les chiens lassaillent et le tuent. On prent aussi les cerfz quāt ilz sont feruz dune saiette ou dung espieu et ilz sen fuyent et ung petit chien bien enseigne les suyt par la voye du sang iusques a tāt quil le treuve mort ou demy vif. Et si prent on a chiēs les herissōs et plusieurs autres bestes.

¶ Comment on prent les bestes saulvages aux retz.

Chapitre.xxii.



On prent es rethz cerfz et regnards cōme iay dit dessus en parlant des rethz que on appelle arolus/ et si y prent on lieures et plusieurs autres bestes aussi silz y entrent.

¶ Comment on les prent aux latz a la cage ou geole de fer.

Chapitre xxiii.

On prent aux latz aucunesfois lyōs/ et si prēt on regnardz et lieures quāt ilz se boutent p aucūs ptuis en lieux clos/ et cecy est en deux manieres. Lune ql y ait ung latz courāt bien attache/ et une perche ployee si forte qlle puisse esleuer hault la beste prinse par le col et la soustenir pēdue. Lautre q empres le latz il y ait ung fort cheuestre estraignāt le col de la beste et lempeschāt qlle ne rōge le las. Les regnards et les loups sont prins specialemēt en une geole de fer q entour soy a plusieurs aguillōs aguz et tout entour soy ung ānel pres du lieu ou ilz sont attachez ētour/ augl y a une piece de chair atachee. Et sont toutes ces choses icy mucees en terre fors q la chair/ et quāt le loup tiendra la chair aux dētz et la tirera lanneau esleuera les aguillons entour la teste au col du loup q de tant quil traict plus fort a soy pour sen aller/ de tant sestrainct il plus et se retiēt. Il y a une autre cage parquoy len prent principallement loups et toutes autres bestes saulvages par les cuysses et par les piedz qui sont mucees aux chemins qui sont de telle forme que on ne les pourroit bien descripre qui ne les verroit a loeil / et pource q les vouldra scauoir les apprengne de ceulx qui en usent comme iay voulu veoir.

¶ Comment on les prent a fosses.

Chapitre.xxiiii.



En prēt a fosses p especial loups en telle maniere. On faict une fosse large comme ung grāt puys si profonde quil nen puisse yssir. On couure dung rond greil qui ne couure pas toute la fosse/mais presque toute. Soubz le greil au mylieu est lyee une stāge plus longue q le greil et ronde et au mylieu une oye lyee ou ung aignel/ et tout le lieu est couuert de paille. Lors le loup q vient et veult prendre la beste si chet de soy mesmes en la fosse auec le greil soubdainemēt reuerse. On prēt aussi en la fosse grant nombre de sangliers en telle maniere. En lieux ou sangliers repairent len seme en ung petit champ de la milique q aucūs appellent fagine/ et entour le chāp on faict une forte haye lyee de lyeures darbres / et laisse len en une partie une entree ouuerte/ et au cōtraire la haye est basse en coste/ ēpres laqlle par dehors soit une fosse assez parfonde. Quant celle fagine sera meure moult de sangliers y viēdrōt par les lieux ouuers entrans. Et lors qui vouldra venir si viēne seuremēt au lieu/ et mesmes sans armes et demeure au lieu de lentree et crye tant quil pourra et les sangliers seront tous esbays et espaourez pource qlz ne trouuerōt par ou yssir fors par le lieu de la haye basse/ saulđrōt par la trestous en la fosse quilz ne pouoiēt veoir quāt ilz estoyēt par dedans. Apres pour loups et regnards/ pourceaulx / chiens et telles bestes qui gastēt les vignes on fera en telle maniere. On

fouyra vne fosse large de deux espās et longue de trois piedz ou de quatre/ et parfonde entour de sept piedz ou huyt/et bien meuree tout entour a vng fons bien poly sur terre ferme ou empres bōs murs la ou ilz ont acoustume de passer / tout cecy sera couuert au trauers de grosses herbes seiches et puis apres la terre bien delyee / et se lherbe ne peult pas bien soustenir la terre on mettra soubz deux delyez bastons soy legierement brisans de trauers et lherbe au long qui se couche au mylieu/ et qui ne la vouldra faire si parfonde que on mette tout entour la fosse stanges ou petites assiettes estroictes ou il y ait attache dedans moult de cheuilles ou daguillons bien aguz les poinctes vers la fosse et vng peu ployees vers le mylieu si q̄ quant la beste enclose vouldra yssir hors quelle frappe sa teste et ses yeulx encōtre les aguillons et tāt se blecera quil fauldra quelle se tienne en paix et mourra la. Et se on la veult tātost tuer on fichera au fons aguillons bien trenchans les poinctes cōtre mont ou len y mettra de leaue tant quelle nen pourra yssir ne la longuement viure. Ceste fosse peult estre faicte en chascune voye parfonde seulement de quatre ou de cinq piedz a layde dune rebalche faicte de lyēs darbres sur vne longue stangette legierement tournāt bien attachee a chascun bout a vng crochet fort fiche en terre/ auquel tourne icelle rebalche / et soit dung coste fermee loing de la fosse dūg demy pied/ et lautre partie aux angles et au mylieu aura pierres pesantes adioustees. Ceste cy sera esleuee cōme toute droicte du tout auec vne fourchette dont la partie de deuant soit sur vng baston court q̄ soit au mylieu de la fosse de trauers sur vng petit pieu de chascun bout qui soit fiche dedans la riue de la fosse en la partie de dessus/ et mettra sur ce court bastō vne petite vergette par le long de la fosse q̄ soustiendra lherbe et la terre tant seulement et face cheoir le court bastō auec la fourchette et la rebalche. Ceste rebalche doit estre de iour sur la fosse que la personne passant ne chee dedans en allant. Se aucun chien/ ou porc ou truye chet dedans on le pourra extraire et mettre hors a vne eschelle qui aura eschellons et degrez de ais.

¶ Dautres manieres dengins a prendre bestes sauuages. Chapitre.xxv.

Elephans sont pris par telle maniere/ pource quilz nont pas genoulx ilz ne se peuent gesir/ et pource quāt ilz veulent dormir ilz sappuyent cōtre vng arbre et se reposent. Les veneurs trenchent les arbres: mais non pas tout oultre: mais tellemēt quilz se puissent encores soustenir. Et quāt les elephās se appuyent ilz cheent et les elephans trebuschent / et puis apres les veneurs les tuent. Les ours sont prins par telle maniere. Vng homme arme darmes de fer a teste couuerte de toutes pars auecques vng seul cousteau agu au coste sen va en la forest ou en aucun autre lieu ou il trouue lours/ et lors sen vient tantost et se adresse a lhomme arme et lembrasse/ et lhomme arme lembrasse aussi et tout bellement tire son cousteau et le frappe tout droit au cueur et le tue. Les regnards sont prins en leurs caues en ceste maniere. Le veneur a vng vaisseau de mousches quarre. Mais plus lōg et mois large/ cestuy est clos a vng bout a aucun peu de fil de fer / et de lautre coste il y a vng huisset dedans de la partie denhault garny et prepare si que par dedās il ne puisse estre esleue par dessus et ne puisse yssir dehors en descendant. Ce petit huisset esleue dessus demeure a vne petite vergette. Cest instrument est mis en la fosse du regnard quant on scet par deuant quil y doit estre / et la partie de luysset est mise en elle de la partie de la fosse par dedās/ et les autres entrees de la fosse qui sont communement plusieurs sont tresbien closes et estoupees / et le regnard qui veult yssir entre

au fons du vaisseau qui ne se doubte en aucune maniere quil doyue estre empesche des delyez filz/et pource il traict a soy la vergette ⁊ lhuys qui chet lenclost/⁊ quant elle sen retourne elle le clost encores plus fort et le ferme/⁊ le veneur toutes foys quil vient sil veult il tue le regnard dung fer agu/⁊ sil ne le veult pas tuer: mais garder vif pour le monstrer il le pourra faire et lemporter dedans lengin/ou sil veult quant il sera dedans lengin il le mettra sur vng puys ou sur vne grant tinne et le faict trebuscher dedans. On prent ainsi les cōnins. Le veneur sonne ou faict noyse et chasse les connins en leurs tasnieres cauees: car ilz sont paoureux et sen fuyent legierement en leurs fosses. Le veneur prent petites rethz ouuertes et les met deuant chascun trou/et puis par vng des troux il enuoye vng furet priue au museau clos de quelque petit frain/et quil ne se puisse ouurir/ne prendre les connins/ne les manger/et ne veullent les connins yssir hors se le furet qui nest gueres plus grant de corps que vne mustelle et qui est propre ennemy des connins ne les contrainct de yssir hors/et ainsi ilz se boutent aux petites rethz et sont prins.

¶ Pour prendre les souris.

Chapitre.xxvi.

Les souris sont prinses en maintes manieres. Lune de chatz priuez/lautre a sourissieres de boys cōme chascun scet/lautre a vng ais ⁊ quant elles y touchent il chet sur elles/lautre a vng arc attache a vne canne ⁊ a vng clou bien agu/et quant elles mordent la viande larc se destend et le clost entre la teste. Lautre quāt vng vaisseau est a moytie plein deaue et par dessus leaue est toute couuerte de speaultre nageant/et la souris ne voit point leaue et descend dedans et puis ne sen peult retourner. On couurera vng vaisseau de parchemin ou dune piece de cuyr et puis apres le trenchera len en croix par le mylieu et puis mettra len du lard au mylieu Les souris y vouldront aller/si cherront la dedans et y demourront. Len racompte que se ratz ou souris cheēt en vng vaisseau sans eaue et ilz ne trouuent que manger de rage de fain ilz mangeront lung lautre tant quil nen demourra que lung. On le laissera aller quelque part quil vouldra et tous les ratz quil trouuera il les mangera. On les tue aussi de reagal et broye mis en fromage ou en autre viande que ilz mãgent voluntiers ⁊ qlz ne trouuēt point deaue pour boire apres. On les prent aussi se len met vng baston trenche le mylieu au trauers dung vaisseau dont ilz ne puissent yssir/et quil y ait vne telle moytie quil se puisse soustenir: mais non pas les ratz et mettra len le noyau dune noix au mylieu/⁊ quant il vouldra aller querir la noix dessoubz vne escuelle/⁊ que la noix soit vng peu cassee par le bout ⁊ la partie cassee sera dedans ⁊ lautre au bord La souris vouldra manger la partie despecee et lescuelle cherra dessus. Il est vne autre maniere la meilleure de toutes a prendre ratz grās et petiz. Prenez deux ais bien applaniez dung bras de long ⁊ larges de demy pied et les ioignez ensemble en distance de quatre doys ou peu mois/⁊ la partie daual aura deux petiz ais chascun enchassez lung decoste lautre/et dessus ces petitz ais fichez vng gros parchemin trenche au mylieu de trauers: mais pres du mylieu non pas affichee et tant restraincte quelle puisse estre esleuee entre les ais affin que se elle estoit difformee en descendant que elle soit ramenee a sa forme/et les deux ais desditz seront conioinctz par dessus aux testes et sur elles sera tenue vne assellette/et au mylieu aura vng clou retours pour pendre la viande/ou qui vouldra on ne la pendra point: mais sera au mylieu des deux ais empres le parchemin ainsi comme vne nesfle percee dedans et vng peu de lard empres et cela se puisse retourner tout entour

sans aucune contraincte. Cest edifice peult estre mis sus tous vaisseaulx dont vng rat ne pourroit yssir / et par especial en bled et autres grains que ratz mãgent voluntiers Car tous ceulx qui viendront manger la viande tumberont dedans / et ainsi seront prins tous ceulx qui y viendront.

¶ De la prinse des poissons. Et premierement comment ilz sont prins aux rethz. Chapitre.xxvii.



Apres la riue de la mer on prent plusieurs poissons es rethz q̃ aucunes gens appellent lescorcherie. Ces rethz sont treslongues ⁊ assez larges et espes / et a vne corde dung coste plommee: ⁊ lautre ou il y a liege affin q̃ les rethz soyẽt droictes dedãs leaue. Ces rethz sont portees es nefz en la mer si q̃ lung des chefz en demourra sur terre et lautre partie descendant cõmunement en leaue / et quant les pescheurs serõt allez si auant en la mer cõme les rethz serõt longs ilz sen retourneront en la riue en maniere darc / et aucuns deulx demourront au bout de la rethz sus terre / lung deulx sen retourne dedãs la nasselle droit au myleu des rethz par dehors affin q̃ les poissons q̃ sont prins ne saillent hors des rethz / et il y aura pescheurs q̃ tireront les deux boutz des rethz a terre / ⁊ aucunesfois en prennent grant nombre / aucunesfois peu / aucunesfois point. On prẽt aucunesfois a vne petite rethz delyee attachee a deux perches que len gette toute couuerte dedans la mer / et vng peu apres on le lieue auec des poissons. Aussi on prent en fleuues ⁊ en autres eaues larges poissons a vne petite rethz que plusieurs appellent trauersaires / ⁊ est composee de trois choses / cestassauoir dũg moyen espes ⁊ de deux autres par dehors cleres ⁊ delices / ⁊ a dũg coste plomb et de lautre pieces de liege / et se elle est longue il y a aucunes courgees seiches pour la tenir droicte en leaue / et ceste rethz sera longue ou courte selon q̃ leaue le requiert / et la laisse len en leaue par long tẽps affin q̃ les poissons qui nouent cheent dedans q̃ passeront les cleres rethz et se enueloperont aux espes comme sont les oyseaulx en larignee dessusdicte. Aussi les prẽt on semblablement a petites eaues aux rethz riualles. Riualle est vne petite rethz espesse attachee a deux mains / et la meine toute parmy leaue et la clost pres de la riue de leaue auecques les poissons. On les prent aussi pareillement a vne rethz que len appelle zacle / et est vne rethz delice et espesse q̃ a la forme de pauillon / ⁊ est ployee la corde tout autour par aual. On la gette tout ensemble dedãs leaue et la tient len ainsi ouuerte comme dit est / ⁊ soubdainemẽt elle descend au fons de leaue ou len la met et enclost tous les poissons de lenuiron de leaue qui sont dessoubz ladicte rethz / et lesditz pescheurs la tirent et les boutz se assemblent pour le poix du plomb ⁊ attraict a soy tous les poissons qui sont dedans. Len prent aussi en vng engin appelle negosse les poissons / et est vne rethz en maniere de riual a vne perche auecques deux bastons bien lyez. Le pescheur qui est hors de leaue gette ceste rethz en leaue deuãt luy et puis la lieue / et aucunesfois sans poissons / et aucunesfois la mect on empres les herbes / et les poissons mucez se boutent dedans la rethz ⁊ les prẽt on. Aucunesfois on en prent plusieurs en lieux estroictz de vallees a vne rethz quon appelle cogolaire / et est vne grãt rethz longue ⁊ forte ⁊ espesse / ⁊ est lentree vng grãt trou tout rõd / ⁊ sen va tousiours en estrecissant iusques a la queue qui est moult longue / ⁊ a plusieurs receptacles ou les poissons entrent legierement / et quant ilz y sont ilz nen peuent yssir. Ceste rethz est mise a deux grosses perches en tel estroict lieu / entour lesquelz rethz y a fortes clostures de lyens iusques a la riue ou les perches sont lyees. Ceste rethz nuyct ⁊ iour est ainsi la gueule tendue cõtre la venue de leaue / et aucuns iours apres les pescheurs

regardent a la queue ⁊ trouuẽt tant de poissons que merueilles/⁊ par especial danguilles quant elles sont en amours et plusieurs autres poissons. Aussi prent on poissons en lieux parfondz et ouuertz ou principallement demeurẽt grans poissons a vne rethz que on appelle dragagne qui est grãde ⁊ large et la gette len au fons et la traict len au long/⁊ puis la traict auec les poissons. Aussi en prẽt len es vallees non parfõdes: mais elles sont de grãt largeur ou il y a poissons de diuerses manieres que len prẽt ainsi. Les pescheurs ont petiz greilz en tresgrant nõbre faictz de cannes de paluz/desquelz ilz cloyẽt grant espace de ces vallees non parfondes a layde des pieux et les laissent entre deux petites espaces ouuertes/et ainsi les font en plusieurs lieux/et y mettent derriere des petiz rondz larges et ouuertz par deuant et estroitz par derriere/⁊ a la queue a plusieurs receptacles ou ilz peuent entrer ⁊ non pas yssir/et laisse len ces rethz iour ⁊ nuyct/⁊ ainsi comme tousiours on les lieue auec les poissons qui sen alloient esbatans par les larges lieux. Aussi faict on de telz greilz aucuns tellement enuelopez que les poissons y entrent bien ⁊ ne scauent retourner: mais on les tire a vne petite rethz attachee a vne fourchette.

Comment on prent les poissons a huches et a cannes faictes dosier.

Chapitre.xxviii.

Aussi prẽt on les poissõs en huches ⁊ cannes faictes dosiers ⁊ de lyens qui sont aucunemẽt estroictes a la queue et les meinent les pescheurs en leaue par le fons en maniere de rethz riualles et aucunesfois celles cannes qui sont plus legieres sont menees a vne perche par eaue trouble/⁊ est le pescheur sur terre. Len faict aucunesfois nasses de ioncz larges a vne entree estroicte dedans et large dehors qui aucũs iours et nuyctz sont laissees en leaue par le poys dune pierre ou daucune chose et ont vne corde et aucun lyen en la queue/parquoy on les traict dehors/mais il en est de deux formes. Lune si est moult large et ronde ⁊ au fons il y a croye molle ⁊ grains gettez auec/ausquelz aucuns poissons viennent voulentiers pour les manger et nen scauent yssir. Lautre forme est toute estroicte et longue: mais a lentree est moyennement ouuerte et au mylieu tresestroicte/et la dedans entrẽt les poissons non pas pour manger: mais pour secrettement demourer et puis ne sen scauent retourner.

Comment on prent les poissons a lamesson.

Chapitre.xxix.

Len prẽt les poissons a lamesson en troys manieres. Lune si est que len met aucũs petiz poissons vifz a lamesson par lequel len prent les poissons qui viuẽt de proye q̃ transgloutissent lamesson ⁊ le poisson tout ẽsemble/⁊ doit estre cest amesson darain fort ⁊ grãt a vne forte corde enueloppe de fil bien pres de lamesson: quil ne ronge la corde/⁊ le lye len a vng petit fessel de panniers secs et le gette len en leaue estãt auec lamesson ⁊ le poisson vif ⁊ le laisse len toute la nuyct. Le poisson prins ne sen peult fuyr loing ne mucer pour le fessel qui lempesche/⁊ ainsi au matin les pescheurs le prẽnent. La seconde maniere est dune verge delyee au bout ⁊ ployant ou il y a vne ligne de soye de cheual blanc et amessons au bout enuelopez de viandes/mais vne cautelle y doit estre q̃ len sache q̃lle viãde les poissons veullent: car ilz variẽt bien leur appetit selon le diuers tẽps. Et si est bon q̃ aucunesfois pour la cautelle des poissons q̃ len mette aucunesfois la viãde au bout de la ligne sans lamesson ⁊ puis les poissons y viẽdrõt et la mãgeront/⁊ quãt ilz serõt acoustumez ilz prẽdront amesson et viãde ⁊ se prendrõt eulx mesmes. La tierce maniere est gardee en eaue parfonde: car len prent vng grant amesson ⁊ fort atache a vne longue corde et

il aura ainsi comme pied et demy de plomb loing de la corde pour descendre au fons/ et lhomme estãt sur le pont le gette a la main tresdoulcement & le laissera aller au fons et tiẽdra le bout de la corde a vng doid/& quãt il sentira que le poisson aura prins la viande il traira la corde premierement fort pour attacher lamesson a la gorge du poisson et puis tout a loysir le traira iusques a tant ql le prenne a la main & naduient pas souuent que le poisson soit petit. Car les grans seulement si demeurent au fons et aucuneffois vont par le mylieu de leaue et aucuneffois enhault combien que ce ne soit pas souuent. On prent les poissons a spardernes/par especial tenches & y a trois aguillons retournees crochuees & lyees ensemble/& sont ioinctes a courtes cordelettes et ne sõt pas loĩg lune de lautre/& sont attachees a vne lõgue corde/& la y met on escreuices ou gros vers ou autre viande & les gette len au soir estẽdues en leaue/& le lendemain on treuue les tenches prinses. On prent les poissons a la chaulx viue se on la met en vng sac en eaue dormãt/en vng petit lieu enclos & deux hõmes remueront ce sac en leaue bien fort tãt que leaue se troublera/ et de ce les poissons seront ainsi comme aueuglez & biendrõt au dessus de leaue. On prent aussi gros poissons en fosses/en eaue clere a fossines/ & est fossine vng instrument de fer q̃ a plusieurs aguillons & chascũ est barbelle pour mieulx retenir/& sont en aucune maniere loĩg lung de lautre & sont attachez au bout dune lance que le pescheur tient qui est en vne nasselle et sen va par leaue tant doulcemẽt/ & quãt il voit vng poisson il len fiert bien fort et lapporte auec son fer.

¶Cy fine le dixiesme liure. Et ensuyt le vnziesme.

¶De la congnoissance du lieu habitable en commun.

Chapitre premier.



Nous auons cy deuant traicte de toute loeuure des champs: mais pource que la memoire des personnes est briefue et courte / et quelle ne suffist pas pour retenir toutes les singularitez des besõgnes/il me sẽble bon de declairer en general les matieres des reigles et des traictez et les mettre p ordre selon le liure/et par reigles/ affin q̃ la congnoissance des hommes soit en la memoire des personnes en general. Les labourages du champ requierent force es habitations/science et diligence des oeuures. Et pource doit on querir principallement lieu conuenable & prouffitable pour sante/& aussi y vault moult la bõte de lair & du vẽt de leaue & le siege de la terre: car ces choses demõstrent le lieu habitable estre plantureux et sain sicomme il est dit. Les sages hõmes qui veullent achepter manoirs/ iardins et preaulx doyuent considerer par deuant toutes choses la sante du lieu affin que en leur marche et edifice de leur maison / la monnoye hastiuement ne leurs tournent a dommage de leurs corps et de leurs biens.

¶De la congnoissance de lair.

Chapitre.ii.



Lair est chault et moiste et nest de nulle cause change. Lair est bon quant il nest point pourry ne trop fort en chaleur ne en autre qualite: mais est attrempe ou bien pres. Lair attrẽpe & cler est bon a sante dhomme et faict venir plantes & bien fructifier. Et celluy q̃ est plain de vapeurs ẽpres mares & estãgs est tout au contraire. Tout air qui est tost refroidy quãt le soleil sen va & tost eschauffe quant il reuient est subtil & delie. Lair est le pire de tous qui estrainct le cueur et qui griefue a respirer. Les lieux francz & loings de vallees basses & bien nettoyez de grosses nuees/et de nuyct/et tiennent les corps des habitans en sante sont tresbons.

¶ De la congnoissance des Ventz.
Chapitre.iii.


Ventz de midy a simplement cõsiderer sont chaulx et moistes/ ceulx de septentrion sont froidz. Ceulx doriët ꝛ doccidët sont attrëpez: mais en aucũs lieux/ceulx de midy sont froidz quant le vent passe par montaignes pleines de neiges. Et ceulx de septentrion sont chaulx.

¶ De la congnoissance des eaues.
Chapitre.iiii.


Eaue est froide et moiste se elle nest muee daucun accident estrange ꝑ dehors. Les eaues de fõtaines/ de franche terre ou il ny a quelconque force de estrange disposition destrange qualite surmontans sont les meilleures des autres. Eaues pierreuses sont bonnes et ne se corrõpent pas legierement de terre. Eaues des fleuues courãs sont les meilleures des autres se elles sont sur terre franche ꝛ non pas puante ne pleine dordure et quelles tendent en orient et seslongnent grãdemët de leurs sources sont les meilleures de toutes/ ꝛ celle qui va a septentrion est bõne. Celles qui vont a midy ꝛ occident ne sont pas bõnes/ par especial quãt les vëtz les ont soufflees Leaue est bonne ou les choses sont tost cuytes sil ny a mauuaise odeur ou saueur des eaues semblables/celle qui est la plus legiere est la meilleure. Sublimatiõ/distillation ꝛ decoction si amëdët les mauuaises eaues. Entre les bõnes eaues celles sont a louer q̃ sont de pluye/par especial quant elles viennent en este auec tõnerre combien que pour leur subtillite elles soyët corrompues legierement. Les eaues des puys ꝛ des conduitz ne sont pas bõnes en la cõposition des fontaines / et ꝑ especial celle q̃ passe ꝑ tuyaulx de plõb. Eaue des maretz ꝛ de palus ou il y a sansues ꝛ toutes eaues ou substãce de metaulx est meslee ne sont pas bõnes. Eaues de glaces ꝛ de neiges sont grosses. Eaue attrëpeemët froide est la meilleure de toutes pour saines gens: car elle resueille lesperit ꝛ faict fort estomac/ ꝛ la chaulde au cõtraire. Eaues salees font les gens maisgres/ ꝛ les seichët ꝛ les troublent et font venir la pierre ꝛ opilatiõs. Se on ne peult cõgnoistre la bonte ou malice des eaues si regarde len a la disposition des voysins qui y demeurët.

¶ De la congnoissance du siege du lieu habitable en commun.
Chapitre.v.


La chaleur ꝛ la froidure du lieu ꝛ la disposition de lhumeur ou seicheres se le hault ou le parfond/la multitude des eaues ou len peult veoir par leur bonte ꝛ malice des voysinages/mõtaignes de mares ou de palus ou de mer la disposition de la terre se elle est moiste / boeuse ou pleine dordures ou de pierres minereuses/ si monstrent la qualite du siege. Les habitans en lieux chaulx ont les faces noires ꝛ les cheueulx et les cueurs paoureux et enuieillissent tãtost. En lieux froidz les gens sont plus hardiz et de meilleure digestion. Et se la terre est moiste les gens sont gras/ charnuz/tendres et blancz. Ceulx qui demeurent en lieux secs ont leurs corps ꝛ cõplexions offusques. Ceulx qui demeurent en haulx lieux habitables sont sains ꝛ fors et font assez labour et viuent longuement. Et en lieux ꝑfons tout au cõtraire. Ceulx qui habitent en lieux pierreux ou lait est en yuer tresfroit/ ꝛ treschault en este / les corps sont durs ꝛ fors/ ꝛ ont fortes cheuelleures/ ilz veillent grandement/ilz sont inobediës ꝛ de mauuaises meurs. Ilz sont fors en batailles subtilz et aguz/ en ars et en science. La cite ouuerte en orient et close contre occident est saine de bon air/ ꝛ celle qui est cõtraire ne vault riens. La disposition des habitans en vng pays monstre la disposition de la terre selon sante et maladie.

¶ Des combes et des maisons.
Chapitre.vi.

La grandeur de la maison et de la cõbe ou de la court sera faicte au chãp selon la faculte du seignr et le nombre du bestial et la quãtite des fruictz q y serõt apportez. On les fera fortes et seures/garnies de fossez et de murs ou despines pour les larrõs. On ne plãtera nulz arbres portans fruictz en la closture des cõbes affin q lamour des fruictz ne face despecer les hayes/et ny fera len point croistre les arbres: mais tous seront ordõnez a la force de la closture. La seurte et la delectation des seigneurs requiert force et beaulte es villes et es maisons ou ilz habitent.

Des puys et cysternes. Chapitre.vii.

Sil ny a fontaines ou riuieres en lieux ou len habite len fera vng puys au moys daoust ou de septẽbre en lieu cõuenable loing de toute ordure de fiẽs ou de palus et de toutes pourritures. Quant len faict venir leaue dailleurs len doit estre diligent de forger le receptacle affin q la poure veine si pcure suffisãce deaue. Ou nous vserons de cysternes / nous mettrõs anguilles et poissons de eaues doulces q pour leur mouuemẽt remueront cõtinuellement leaue et la garderont de corrompre. Ou nous vserons deaues de fleuues / cest bon dauoir petites cysternes a sablon qui les purgent de leur nature terrestre et les enclarcissent et embellissent.

Des matieres des maisons. Chapitre.viii.

Les fondemens des maisons doiuent estre plus larges que les paroys/et doiuent estre parfons iusqs a la terre parfõde/et sil ny en a poĩt il suffira de les mettre en parfond tant cõme la quarte partie de la maisõ sera haulte. La grauelle q faict stribeurs ou gresille en la main quãt on la tiẽt ou q ne laisse poĩt dordure en vng drap blanc nect quãt on la gette dessus est noble et bõne pour massonner en deux parties/en telle grauelle on mettra la tierce partie de chaulx/et se on y mect autant dung comme dautre ce sera tresfort cyment. En grauois deaue se on y mect la tierce partie de pouldre de tuylle ou de croye/la fermete de loeuure si sera merueilleuse. Les boys pour les edifices sont tresbons q sont taillez et couppez en nouẽbre ou en decẽbre/et par especial se on les trẽche premieremẽt oultre la moelle et les laisse len p aucũs iours tous droitz sur la racine. Ceulx qui sont prins en montaignes au regard de midy sont tresbons et de grãt duree. La presence du seigneur faict grant prouffit a la terre gaignable: car il faict labourer/ et q laisse sa vigne/sa vigne le laissera. La gloutõnie des laboureurs et leur mauuaistie ne craignent rien fors la poincte du seigneur et sa cautelle.

Cy cõmencẽt les reigles de la matiere du second liure/et premierement de la qualite des terres et de la diuersite des champs. Chapitre premier.

La terre est merueilleusement froide et seiche: mais par aucunes choses estranges on la change bien. Len doit querir en terre fecõdite/plantureusete et que les mottes ne soyent blanches ne nudz ne maisgres de sablon ne de mixtiõ dautre terre/ne seule croye/ne grauelleuse/ne pierreuse/ne salee/ne amere/ne huylleuse / ne en vallee trop obscure: mais soit de grasses mottes presque mottes noires qui se puissent couurir de leur propre herbe / et que ce que elle portera ne soit rongneux ne lord/ne trop sec de nature. La terre pour froment est bonne qui naturellement porte hyebles / ioncs / grasses herbes/ roseaulx gras/ treffles / buyssons gras/prunes sauluages/segue et maulues et telles herbes qui monstrent q la terre est bõne et plantureuse par la largeur et gresse de leurs fueilles. La terre est bonne aux vignes qui est delyee et pouldreuse et qui gette les gettons beaulx et resplendissans et qui

donnent longs & plantureux sermens & qui ne sont ne foybles/ne maisgres/ ne chetifz/ ne langoureux/ne torteux. Le siege de celle terre ne doit pas estre si plain ql face assemblee deaue dedās/ne si royde q̄ toutes eaues sen fluent/ ne si treshault qui sente trop les tempestes de froideur ou de chaleur: mais doit tenir le moyen en attrempance & mesure. En froides prouinces le champ aura regard a oriēt & a midy/& en chauldes a septētrion. La partie basse de la terre est grosse & froide/ & celle denhault en la superfice et en la pleine maisgre delyee & chaulde. Et sont quatre manieres de champs. Lung est satif & semblable. Lautre est confite. Lautre compaistre/et lautre nouable. Le satif cest ung chāp que len seme chascun an qui est gras Tout champ qui est chault & moiste/& mol par dessus et bien euaporable et legier a labourer & q̄ apporte grant fruict est bon. On doit eslire champ gras & delye q̄ soit de pou de labour et de grant fruict. La tierce est la pire qui est seiche & maisgre & froide. La terre seiche & brehaigne par trop grant ardeur sallee ou amere ne recoit point damendemēt mais celle qui par trop grāt humeur ne porte point est bien amendee par fosses que len faict a lenuiron. Les costieres des montaignes sōt seiches & maisgres & leurs valleees sont grasses et moistes pour lhumeur q̄ en descēd aual/& pource telz chāps doiuēt estre fossoyez p les costez affin q̄ la gresse demeure es fosses & si ne fault poīt fossoyer les mottes pource que se les eaues venoiēt en trop grāt habōdance/elles emporteroiēt la terre remuee tout aual/auec la semence. Le chāp noual est celluy q̄ est premierement ramene au labourage ou q̄ retourne en sa premiere vertu par le repos dūg an ou de plusieurs. Chāp trop pouldreux si nest pas bon pour plāter:car la plāte requiert lieu de ferme cōtinuite ou elle se ēracine & florist & fait fruit.

De arer/fouyr et labourer. Chapitre .ii.

Ilz sont quatre proffitz venans de arer et fossoyer/ cest assauoir quant la terre en est ouuerte & faicte egalle le champ en est mesle et en est assubtillie. Len doit garder que le champ boeux ne soit are ne celluy aussi qui est trop sec. Car len dit que la terre qui est trop boeuse traictee ne se peult demener tout au long de lannee et la seiche est trop labourieuse et ne peult estre faicte menue comme elle doit/ et se le champ sec de long tēps est moiste pour aucune legiere pluye qui est cheue on le doit arer: car on dit q̄ il est faict brehaing p trois ans. Champ fort et glueux plain de mauuaises herbes demāde quatre fois estre are. Champ plain qui a la terre nue et subtille est content destre are tant que len vouldra. Chascune airee si adiouste au fruict aucune chose selon la proportion de son nombre & le proffit est plus grant que le labour/ et se le labour est plus grant que le proffit len doit tout laisser. En lieux secs du chāp len taille plus meur & en lieux vers on taille plus tard. Qui en airant laisse terre crue entre les fosses et les rays il faict preiudice au fruict & diffame la gresse de la terre:car vng peu de terre bien labouree apporte mieulx que trop grant habondance de terre qui est delaissee. On prendra garde que on ne laisse entrer les riuieres en terre non remuee/& doit on casser les mottes a mailletz/les choses de dedans se perdent qui ne laboure celles de dehors. Se le champ est pierreux len fera monceaulx de pierres en les cueillant & les mettra len hors de la terre si en sera le champ purge/et y pourra len arer ionces/herbettes et feuchieres/ et les mauuaises herbes seront vaincues par souuent arer au moys de Juing ou par semer luppins sont ramenez a neant.

Des semailles Chap.iii.

En terre froide on fera hastiuemēt les semailles dautōne affin q̄ les bledz ayēt aucune force auāt yuer:

mais en chaulx et gras lieux len pourra biē attēdre affin que les semences ne soyēt greuees de mauuaises herbes. Et le champ trop moiste sera seme en printemps auquel p especial len mettra febues et lin: car quāt len ostera les racines len en traira les humeurs superflues. Toutes choses semees en printemps si seront semees plus meuremēt en lieux chaulx et plus tardiuemēt en lieux froidz. La semee dautōne tout au contraire. Les chāps maisgres serōt semez pl⁹ tost/ et les gras plus tard. Champs pleins deaue seront semez plus hastiuemēt en automne. Se le chāp tresgras et planture ux nest seme une fois ou plus chascun an il se purira en faisant diuerses herbes qui ne seront pas legierement ostees. Ilz sont deux choses en chascune semence. Cest assauoir la vertu formatiue q̄ elle a du ciel/ et la substāce formelle q̄ forme la figure en la plante et les membres de la plante. Toute semaille doit estre faicte quant elle a plus grant ayde du ciel/ et ce est au premier aage de la lune: car elle a lors ayde de chault et de moisteur et de la lumiere du soleil qui viuifie/ et de la lune auec. Toute semaille q̄ est faicte quāt le soleil va du signe du moutō a lescreuice est parfaicte/ et les autōpnelles qui feront racines si seront remuees en deue quātite de leur substance. Celles aussi de printemps q̄ gerront en la marris de la terre si bourionnerōt lors/ et le soleil attrempe qui leur aydera les fera germer et floriront auāt le temps de seceste. Len gardera bien q̄ len ne gette semence oultre mesure au chāp et se on le faict le fruict en sera maisgre et de petite suffisance/ et doit on prendre garde q̄ les semēces que len vouldra getter en terre ne soyēt corrōpues: mais soyēt tresbōnes et ne passent poīt plus dūg an. Toutes semēces et tous labourages doyuēt estre bōs et nobles: et cōmectz et gette en tes terres celles q̄ tu auras esprouuez: car len ne doit poīt auoir esperāce es nouuelles especes de semēces se elles ne sont par auāt esprouuees. Les semences forlignent plus tost en lieux moistes que en secs. Toutes manieres de potages peuent estre semez en lieux secs; mais la febue seulement doit estre resemee en terre moiste cōbien q̄lle puisse estre en lieux attrēpez: mais toutesfois se la seicheresse a este longue elles se garderōt aussi bien en champs comme en greniers.

De leaue des plantes
Chapitre.iiii.

Leaue qui est meilleure pour arrouser champs et meurir les fiens est leaue de palus ou de fossez qui est assemblee de pluyes et de rousees. Leaue de pluye aussi vault aux plantes et de fontaines quant le soleil les aura eschauffees.

De laboure et cultiuer les chāps et les plantes du fumage/ et de lim mutation des plantes.
Chapitre.v.

La substance de la plante/ qui naist est changee et alteree grādement de trop moiste et gras fiēs/ et de la pourriture/ et la saueur du fruict en est muee et empiree/ et telle plante en est remplie de superflues fueilles et molz raiceaulx sans proffit. Tresbon fiēs est de tous oyseaulx et de bestes a quatre piedz qui est en voye de corruption et na pas encore perdu sa chaleur ne est seiche. Le fiens change et mue la nature de la plante pl⁹ q̄ ne faict la viāde la beste q̄ en est nourrie. La nature des plantes est mieulx muee par fiens q̄ par autre maniere. Terre moiste et froide est tresbien amendee par ardeur et tiges/ par leurs cendres/ et quāt len gette le fiens sur le lieu le faict tēdre et abōder en humeur. Len espandra cendres en champs en lieu de fiēs. Le fiens qui aura este repose par ung an est prouffitable et ne fera nulles herbes: mais celluy qui est plus vieil ne vault riēs. Vieilz fiēs faict aux prez plantes dherbes. La purgation de la mer se elle

est esleuee des eaues doulces et meslees auec autres choses vauldra fiens. Les champs doyuent estre plus espes fumez en costieres que en plain châp / et mois en decours de la lune / et ne fera len plus de monceaulx de fiens aux châps que len airera la iournee. On ne doit pas fumer trop ensemble: mais plusieurs fois petit a petit. Champ plein deaue veult plus de fiens q le sec. Se tu as deffault de fiës tu mettras trop bien croye en lieux sablonneux / et en lieux pleins de croye et trop espes tu y mettras sablon / et en lieux froidz tu y mettras argille. Les choses proffitët aux bledz et font belles vignes: ou tu y mettras et semeras luppins q quant ilz seront venuz a croissance seront retournez et remuez auec la terre. La boue et le fons des paluz faict le châp gras et plantureux. La meilleure nourriture des plantes est le fiës trempé en paluz et pourry en humeur pourrie et meslee auec conuenables estronges. Les champs des costieres doyuët estre remuez es parties denhault bien grandement et souuent / et au mylieu peu et a tard / et non point es parties daual.

Daucuns principes des plantes et de leurs operations.

Chapitre. vi.

Sept choses sont sans lesquelles quelconque plante ne naist. Cest assauoit trois chaleurs du cercle du ciel du lieu et de la semëce / et trois humeurs de la matiere semable / de la terre / de la pluye qui y chet et lair contenant. Les oeuures de la plante sont de vser de nourriture croistre et engëdrer. Le vëtre des arbres est la terre ou ilz laissent toutes leurs ordures et y fischët leurs racines aual en terre / affin qlles succent leur nourriture cõme de lestomach: car silz les espandoiët en hault en la plaine terre ilz seicheroient tantost. Cest chose certaine q les arbres ne croissët pas tousiours cõme les racines sont dedans terre tenans: mais toutes choses ont certaï terme de leur grandeur entre deux termes / de tresgrant et trespetit en son espece. Les plantes prennent leur nourriture en succant lhumeur p les conduictz delyez euaporãs et attrayãs / et de ce qui est esleue par dehors et traict en hault par lesperit ilz forment en bourions tout ce quilz engendrent. Les plantes q ont chauldes racines cleres et euaporeuses attrayent plus de nourritures qlles ne peuët digerer / et pource ilz font fruictz q pourrissent voluntiers qui nen oste lhumeur superflue. Toutes plantes qui ont grant moelle sont nourries par conduitz poreux montãs tout droict en hault. La multitude des racines vient de grant abondãce de nourriture et chaleur du soleil q touche larbre de toutes pars q esmeult le ius et le trãsporte aux extremitez. La chair ou la poulpe du fruict est cree et produicte de nature affin q la semence cheãt en terre soit fumee cõuenablement et en viënent plus tost a conualescence. Les arbres aucunesfois portët fruictz: mais les vngz laissent a porter par deffaulte de nourriture et pour la vertu qui est toute espuysee / si ne peuent pas suffisamment nourrir le fruict et les rainceaulx silz ne se reposent reprenant leur vertu. Toute plante q naist de semence vient de sauuage racine et passe par la souche et les rainceaulx affin qlle acquiere sa vertu de tout larbre et ql puisse engendrer son semblable. Quãt vne racine est trenchee plusieurs en naissent souuent qui nourrissent la plante en lieu delle. Se len trëche aucun arbre vieil ou trop hasle et vse il bouriõnera laschemët et foiblement ou ne fera q herbes ou champignons. Arbres saulu ages font plus de fruict: mais ilz sont moindres et plus maisgres pour la seicheresse de la nourriture. Les frãcs en font de moindre nombre / mais ilz sont plus grãs / meilleurs et plus doulx pour la cause cõtraire. Toute plante masle porte plus tost q la femelle pour la chaleur plus tost mouuant / et sont leurs fueilles plus estroictes pour la seche-

resse du masle. Aucunes plantes empeschẽt les autres en generation et en fruict comme corillus et choulx empeschent la vigne et la droe empesche le bled / et le noyer empesche presque to9 autres pour la merueilleuse amertume de luy / si y conuient bien prendre garde. Toute plante a necessite de quatre choses / cest assauoir de lhumeur seminalle terminee de lieu conuenable deaue ou de humeur attrempee nourrissant et dair proportione. Les plantes en chault tẽps croissent en lumbre de la nuyct et deuiennent molles en lardeur du soleil. Les plantes en yuer assemblent toute leur humeur es racines / laquelle ilz espandent par les rainceaulx en temps deste en les croissant. Toutes choses qui naissent en la pleine de la terre viẽnent de vapeurs par dessoubz montans en la superfice de la terre. Les fruictz des montaignes sont plus sauoureux que ceulx des valees / pource que la digestion est en eulx mieulx acomplie.

Des parties des plantes.

Chapitre.vii.

Le ius est ung humeur attraict par les conduitz de la racine et termine par la chaleur digestiue a la sẽblãce de la plante pour nourrir les racines / et sont semblables a la bouche quant a traire la nourriture: mais pource quelles gettent par une infusion la chaleur viuifiant toute la plante elles ont toute la semblance du cueur. Les moelles sont es plantes comme lanucha aux bestes. Les neuz sont creez en toutes plantes qui ont moelle largement et qui sont concauees pour tenir la nourriture et lesperit dõt il les conuient viure et croistre iusques a tant quelles seront digerees conuenablemẽt. Les escorces sont aux plantes cõme le cuyr aux bestes / non pas de la couuerture des veines: mais de lhumeur terrestre hors boute a la superfice de larbre engẽdree. La matiere des fueilles est humeur eaueuse / non pas bien digeree: mais meslee aucunemẽt auec la lye terrestre / desquelles nature qui est sage deffend son fruict de lardeur du soleil superflue. La matiere du soleil est une vapeur seiche et venteuse pour perpetuer et tenir en duree lespece des plantes / et est engendree de lame vegetatiue. La substance des fleurs est engendree de lhumeur parfaictement digeree qui sauãce deuant le fruict par la ferueur bouillant.

De la plantation et generation des plantes.

Chapitre.viii.

Aucũs arbres et autres plãtes sont engẽdrees plãtees. Les autres sõt de semences. Les autres par soy de la commixtion des elemens et de la vertu du ciel. Les rainceaulx qui viennent plantez sans racines silz sont sans substance on les trenchera par aual quãt on les vouldra planter pour traire plus diligẽmẽt la nourriture. Larbre de q̃ la semẽce est foyble viẽt mieulx des rainceaulx ou de racines que de semences / et en croist mieulx. Plantes moistes et pleines deaues et molles en quelconque maniere quelles soyẽt fichees en terre se reprennent tantost et font racines. Quelcõques plantes chauldes / combien quelles soyent dures se les rainceaulx sont fichez en terre ilz reuiennent pource que leur chaleur attrait fort leur nourriture. Les rainceaulx darbres de ferme substance vallent mieulx pour planter quant ilz sont arrachez q̃ quãt ilz sont taillez / pource quilz ont les cõduitz mieulx ouuertz pour attraire leur nourriture / et ceulx qui seront de molle substance seront trẽchez de trauers et non pas entour. Toutes plantes qui portent fruictz secz / chaulx et aromatiques sont plus propremẽt plãtees en mõtaignes / et ceulx q̃ ont fruict ferme et moiste sont mieulx en valees plãtees ou semees. Arbres qui ont petite et foyble semence peuent estre plantez de semences et de rainceaulx / et viennẽt en conualescence: mais il y a plus grãt peril en planta-

tion de la semence/ et si attēd on trop/ et si en vient plante sauuage: mais elle vient plus tost de rainceaulx et si en vient franche silz sont pris en arbre frāc. Les arbres q̄ portēt grant semence et forte viennēt mieulx de la semence que des branches. Arbres q̄ ne portent point de fruict viennent seulement des rainceaulx ou de plantes arrachees. Se le champ que len veult semer nest bien asseur de bestes rōgeans on nourrira en aucū lieu clos par deux ans rainceaulx ou semences en terre doulce/ delyee et dissoulte et aucunement fumee/ et puis on les transportera es lieux qui seront conuenablemēt a ce disposez. Toute plante nouuelle est aydee de souuent fouyr et de arrouser en tēps chault. On doit garder espaces entre les arbres et entre les vignes selon la grandeur des arbres et la coustume des terres bien approuuee. Toute plante en lieu sec ou en declin doit estre plantee plus parfond et en lieux bas moistes/moins parfond. Se len plāte en terre croyeuse on y meslera du sablon/et en sablon on meslera croye/et en la mesgre on mettra abōdance de fiēs. Quāt on trāsplantera vne plāte de place en autre on luy dōnera tel regard du ciel comme elle auoit auāt. Quant on met vne plante en la fosse on trenchera ce q̄ sera blece en la racine. Et doit on biē regarder que la terre ne soit trop molle ne trop seiche/ et vauldra mieulx prēdre sur le sec que sur le mol: Mais es lieux arez et motteux on plantera auant yuer:et aux vallees en printemps: et aux lieux bien attrēpez en chascun diceulx temps. Se len veult semer arbre on doit eslire semēces tres bōnes et en Januier on les mettra non pas plus de quatre doibz en parfōd soubz terre et se le lieu est chault et sec on les pourra mettre en octobre. Les rainceaulx que len plante sans racines sont mieulx plātez en mars que en autre temps pource que la verte humeur et le ius est ia feru en lescorce/ et aussi en octobre quāt lesperit viuifiāt de la plante ne sest pas encores rebouté es racines. Le rainceau que len veult plāter ne doit point estre tuerd ne greue en riens:mais sil est de dure et ferme substance bon sera de fendre la tige aual et y mettre vne pierrette. Les rainceaulx que len doibt planter doiuent estre bien beaulx resplendissans et plains de humeur et de beaulx bourions et plusieurs oeilletz tous ramenez a vne matiere. Se les rainceaulx que len veult planter sont trop longs on pourra coupper les sommetz quāt on les mettra/ et laissera len conuenable longueur comme en saulx/ vigne/ et oliuier et telz arbres

Des entes. Chap.ix.



De toutes les entes les meilleures sont de enter semblable en semblable cōme poyrier en poyrier vigne en vigne. Il nest pas bon de enter sur dur tronc:car il ny peult enuoyer les veines radicalles:mais bon est de celluy ou il y a peu de durte et grant ius. Les gettons que len doit enter soyent pleins de ius et nouueaulx a plusieurs bourions gros et espes et puis detrēchez en larbre de la ptie doriēt mieulx que dautre part. La diuersite des pommes et des poyres et dautres fruictz viēt de lente des arbres dune espece. Lente es grās arbres qui ont grosses escorces et grasses sera faicte entre le boys et la premiere escorce/et es delyez len fendra le tronc. Et combien q̄ len puisse enter en plusieurs temps/ toutesuoyes le meilleur temps est quant les oilletz se prennent a mōstrer:mais arbres qui fluēt gomme doyuēt estre entez auant que la gomme ysse. On ne peult enter au morceau fors que quant lescorce est desseuree ia du boys. Cest tresbien que le morceau trenche dune part soit mis et que le sommet de la verge soit laisse iusques a tant quil appere que le morceau soit reprins. La plante entee reprēt sa nourriture de la souche/ et tant que puis quelle est venue elle souffre peu ou neant quelle bourionne ia par dessoubz

les neuz. Toute ente de tāt quelle est plus bas elle vault mieulx: car le fruict en est plus franc et en vient mieulx.

¶ De la medecine des arbres/et de la terre. Chapitre.x.



Se len trenche ou fend les racines des vieulx arbres ⁊ len met pierres en la fente elles trairōt mieulx leur nourriture / et aucunesfois ceulx qui estoyēt brehaignes deuiennent plantureuses. Jeunesse retourne aux plantes enuieillies par la trenche des rainceaulx se ilz nestoient auāt venuz a la derniere vieillesse. Toute plante franche q̄ la laisse a cultiuer deuient sauuage / par especial se elle est en sablon ou en grauoys/et toute plante sauuage deuiēt franche qui la laboure. Le labour ⁊ lart daffranchir larbre sauuage est en retourner/fumer et arrouser attremper et amesurer la terre a la nature de larbre/et en retrenchant les superfluitez et espines ⁊ a enter. Touteffois que le chāp sera en male disposition le saige laboureur le mettra en bonne. On extirpera en champ noual qui le vouldra ramener a point ⁊ arrachera len males herbes sauuages ⁊ racines qui succent lhumeur de la terre et du champ. Le champ noual est plantureux par plusieurs ans/⁊ puis on mettra du fient sil doit demourer ⁊ estre plantureux/ou sil nestoit gras on le doit laisser reposer/⁊ par especial quant auec la substance herballe et pleine de paille les plantes q̄ y sont semees sōt cueillies ou arrachees auec les racines. Quant lhumeur est attraicte par les semēces ⁊ les plantes aussi lesperit viuifiant du champ la terre en est destruicte/Et quāt elle se repose par certain temps il y retourne de rechef plus tost a lune et plus tard a lautre/comme vng champ est plus gras q̄ lautre. Toutes choses qui se parfont a labeur et vertu despendue silz ne se reuiennēt par entrepris repos ilz se dissoluent et corrompent. Se necessite contraint desperer aucune chose de terre salee on la semera ou plantera apres autompne affin que sa malice soit ostee ou corrigee par la pluye dyuer/Et aussi on y meslera aucun peu de terre doulce ou de grauoys de riuiere se on y veult faire vergers.

¶ Des garnisons. Chapitre.xi.



En terre de craye qui tumbe voluntiers les fossez seront peu pēdans. Mais en terre rouge/glaireuse et argilleuse q̄ ne chet pas de legier len les fera plus pendans. En lieux ou garnison est necessaire comme en vignes ou autres plusieurs lieux on fera plantes seulemēt despines/⁊ ou il ny a pas si grant necessite ⁊ len na pas abondance de boys pour ardoir et pour edifier on les fera darbres tant seulemēt. Quant on faict aucune plantation darbres ou despines pour hayes on les couppera empres terre quant ilz auront deux ans pour bourionner et espessir les hayes.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du tiers liure qui sont des greniers/des grains ⁊ des semailles. Chapitre.i.



Greniers doiuēt estre froidz/vēteux secs ⁊ loing de toutes humeurs ⁊ punaisies ⁊ estables/⁊ le midy leur doit estre au cōtraire. Il nest riens plus prouffitable pour garder bledz que est le mettre bien sec en greniers et q̄ aucunesfois on les change de lieu en autre pour refroider. Le lieu ou les fromētz sont mis ne doit pas estre trop violent en froit ne en chault/car pour ces deux causes il se corrompt. Se len seme potages trop tard on les doit auant tremper en eaue de fient pour les faire germer plus tost. Tout grain q̄ naist en terre grasse est plus gras ⁊ plus nourrissant ⁊ plus pesant q̄ nest celluy qui naist en terre maisgre. Fromētz et autres grais se delectēt en chāp patēt ⁊ ouuert ⁊ les vmbres leur nuysent. Le fromēt forti-

gne souuet en lieux moistes & pleins deaue et se conuertist en auoyne et en droe. Le froment des costieres est plus fort en grain: Mais il vient moins a la mesure. Tous grains fors que milet sont plus longuemet gardez es gerbes q batuz. Toutes choses semees en temps deste demadent terre dissoulte et redoubtent craye: mais la seule milique ne la redoubte point.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du quart liure des vignes Et premierement daucunes choses communes.

Chapitre premier.

Combien q len trouue plusieurs diuersitez de vignes/touteffois chascun doit tenir la coustume de son pays ou autremet il aura deffault de laboureurs qui les font. La vigne demande le ciel de moyenne qualite/ & mieulx tiede que froit/ & sec que pluuieux & doubte vent & tempeste. Le vent de galerne faict vignes plantureuses / et le vent de midy les anoblist/si est doc en nostre pouoir plus de vin & meilleur. Les champs portet plus largement de vin: mais les costieres le portent plus noble. En lieux froitz on plantera vignes par deuers midy et en lieux chaulx par deuers septentrion / et en lieux attrempez par deuers orient & occident. Les lieux muent souuent la nature des vignes/ et pource len appareillera leurs especes selon leurs commencemens. On mettra en lieux plains vignes qui soustienent ventz/ tempestes & bruynes/ & es costieres vignes qui soustiennent ventz et seicheresses / et en champs gras gresles vignes et plantureuses/ & en lieux maisgres vignes portas ferme boys/ & en lieux froitz & pleins de nuees celles qui sauancent de porter auant yuer/ ou cellesqui florissent plus seurement de dures raisins entre chalines / en lieux venteux celles qui sont plus tenans / en lieux chaulx celles qui ont plus tendre grain et moiste/en lieu sec celles qui ne peuet porter pluyes. On doit eslire les vignes qui par le tesmoing des voysins ayment les lieux con traires a ceulx ou elles ne peuent durer. La plaisante et seraine contree souffrera toutes manieres de vignes. Le sage home aymera celles qui seront esprouuees & les mettra en telz lieux ou elles pourront ensuyure celles dont elles sont leuees & prinses. La terre pour mettre vigne ne doit estre espesse / ne dissoulte/ne trop chetiue/ ne trop fumee/ne chapestre/ne trop roiste/ne seiche/ huylleuse/salee ne amere: mais doit estre et tenir le moyen entre ces qualitez & plus prochaines a la haulte q a la basse. Nous eslirons pour vignes rudes chaps / et par especial sauuages. La pire de toutes est celle ou il y aura eu vignes vieilles/ et sil en est necessite on dissipera pmieremet les racines de la vieille vigne par plusieurs araisons & diuers labourages. Tout le lieu que on deura planter sera par auaut deliure de tous empeschemens affin que la terre fossoyee soit apres foulee par souuent y marcher.

¶ De lelection des plantes de la vigne.

Chapitre.ii.

Les plantes des vignes q sont trechees en octobre ou en mars de la vigne sont meilleures q toutes celles qui sont cueillies en autre temps. Se tu veulx plater en terre bie maisgre vigne ne prés pas sarmetz de trop grasse vigne. Les sarmetz q len doit plater doiuet estre esleuz dignes moyenez de cîq ou six oeilletz yssuz hors de la vigne vieille. Nous ne prendros point les sometz de hault p especial quat no⁹ vouldrons plater la vigne en arbres: mais encore le getton q vient du dur ne doit point estre prins pour porter sas fruict. Le certain signe est q la vigne soit platureuse/se daucu dur lieu elle auace le fruict & replist les rain ceaulx de fruict qui sourdent de tous costez. On ne peult scauoir q la vigne soit plantu-

reuse pour Vng seul an: mais pour quatre ans on cõgnoist la Vraye nature & la noblesse des gettons. Le nouueau brãchon qui na rien de Vieil ou les neuz sourdent espes doit estre esleu & prins pour planter.

¶ Des reigles de la plantation des Vignes. Chap.iii.

Se la terre est grasse on laissera pl⁹ grãs espaces entre les Vignes/& se elle est maigre on la laissera moindre: car toutes Vignes ne se plãtẽt pas dune maniere/ne Vng an ne oste pas lesperãce de la Vigne. Mieulx sera de plãter Vignes en lieux eaueulx apres yuer/& en lieux secs auant yuer/& les gettõs en serõt gouuernez.

¶ De lincision & doleance de la Vigne. Chapitre.iiii.

Le tronc de la Vigne q̃ len Veult enter doit estre esleu ferme & fort & ait abõdãce de force pour nourrir lesperit & nait en soy quelque Vieillesse ne autre ieunesse affin q̃l ne seiche. On entera la Vigne dessoubz terre ou empres terre. Car elle se reprẽt a peine quãt elle est entee dessus terre. Les gettõs doiuent estre fermes/rõdz & espes & auoir plusieurs oeilletz et deux ou trois neuz en suffisant a lente. Quãt la Vigne sera entee on la fouyra tresbien & sera deffẽdue du soleil & du Vẽt par aucune couuerture. Quãt la chaleur du tẽps assault la Vigne entee len y deura mettre au Vespre Vng peu de doulce humeur petit a petit. Quãt le germe de la Vigne entee se prẽt a croistre on le doit soustenir daucune ayde deschallatz affin q̃ aucun mouuement ne le casse pour sa tendreur & ieunesse.

¶ De tailler les Vignes. Chapitre.V.

Les Vignes doiuent estre taillees en lieux froidz apres yuer et en lieux chaulx et en lieux attrempez sil se peult faire. On ostera les semences tors et foibles & neyz en mauuais lieux & en lieux plus gras et plus gros len pourra estendre les Vignes plus hault/& en lieux maisgres ou en costieres plus bas. On deura laisser le nombre des sarmẽtz plus ou moins. Les Vieilz sarmẽtz ou les fruictz du premier an auront pẽdu serõt tous retrẽchez & les nouueaulx seront laissez fors q̃ les chetifz et de nulle Valeur. Les Vignes de peu de fruict ou il sourd assez de neuz serõt estroict taillees/& celles q̃ auront grans espaces entre leurs neuz serõt taillees plus large. On doit cõsiderer trois choses quãt len Vouldra tailler cestassauoir lesperãce du fruict/la succession de la matiere & le lieu q̃ la garde. La Vigne q̃ est pl⁹ tost taillee bouriõne pl⁹ tost & gette plus de sarmẽtz & plus grãs/& celle q̃ est plus tard taillee faict au contraire: car elle Vient plus tard et faict plus de fruict. On taillera la Vigne plus estroict apres bõnes Vẽdanges/& apres petites Vẽdanges plus large. Il proffite grãdemẽt aux Vignes/et par especial aux nouuelles quant on les a deslyees et len trenche les racines qui sont sans proffit quelles gettent en parfond.

¶ De fouyr les Vignes. Chapitre.Vi.

On doit fouyr les Vignes auãt q̃ les oeilletz engrossissent: car se loeillet de la Vigne est ouuert et a regard au laboureur on y perdra Vne grosse esperãce de la Vendange. Cest Vne chose toute certaine que Vigne florie ne doit poĩt estre touchee. On fouyra la Vigne quãt la terre nest ne trop dure ne trop molle: mais quant elle est en moyenne disposition et pouldreuse/et doit on considerer que toute la terre soit esgallement remuee/et par especial entour les Vignes et empres affin quil ny demeure point de terre crue/laquelle chose le diligent Vigneron considerera a la Verge.

¶ Des grappes & du Vin. Chapitre.Vii.

Se les grappes grasses et comme meures sont desnuees p̃ les costez et les fueilles ostees & puis cueil-

lies par air serain et la rousee seiche le vin sera bon ⁊ se gardera bien. Grappes reluysans ⁊ non pas grasses ne degastees feront plus fort vin ⁊ trop meures le feront doulx trop vertes le feront vert et agu/et pleines deaues le ferõt eaueulx. Grappes cueillies au croissant de la lune font vin moins gardable. Le vin est blece de plusieurs causes ⁊ est trouble comme de chaleur et de froit / de paour/de tonnerre/ de mouuemẽs de terre/ de esmouuoir le vaisseau ⁊ de vent de midy et aucunesfois nest que vng petit / et lors q̄ vng peu de medicine contraire le guerist/ et aucunesfois est grandement greue/si luy cõuient plus forte medicine contraire/⁊ aucunesfois lest tant que toute sa chaleur naturelle est entierement estaincte/⁊ lors il ne se peult guerir: car au mort nulle medicine peult estre donnee.

¶ Cy commencent les reigles du cinquiesme liure des arbres et de leurs labourages.



Combien que aucuns arbres desirent air chault et aucuns froit et plusieurs bien attrempe. Et aucuns veullent terre grasse et les autres maisgre/ toutesfois tous saccordent en ce que tous veullent terre seiche sur la pleine superfice ⁊ moiste dedans. Len descouurera ⁊ chaussera len les racines des arbres en autõne et y mettra len aucune gresse qui sera attrempee par le flux de la pluye et transportee deux racines couuertes / et se elle est trop sablonneuse elle receura bien craye grasse. Et se elle est trop crayeuse len y mettra du sablon. En terres grasses on esleuera les tiges plus hault et en moyenne moins hault. Les plantes des arbres ne seront point taillees du temps quelles seront plãtees iusques a trois ans apres. Len prẽdra diligẽce ⁊ cure des ladolescẽce des plantes de les procurer iusques a leur deue croissance que la tige soit diuisee en rainceaulx/ en verges et en petiz boutõs portans fruict Et quãt il viendra en perfection et enuieillira len en trẽchera toute la seicheresse ⁊ superfluite des rainceaulx que il ne peut pas bien soustenir auec le fruict. Toute taille darbre peult aucunesfois estre faicte des le tẽps que les fueilles cheent fors que lacuisemẽt engele iusques a tant que ilz cõmencent a getter / il cõuient attendre que la bastardie nee en lherbe ou ẽpres la souche ou les racines sourdent ny soit laissee. Mais du tout la tailler iusques aux rez. Les herbes qui sont contraires a larbre pour la grãdeur de leurs racines doyuẽt estre ostees du tout. Se les arbres portent fruict vermeux len percera leurs racines de vne tariere ou le tronc sur les racines/⁊ mettra len au trou vng coing de chesne. Quant arbres languissent on les deschaussera ⁊ puis y mettra len entour de la terre de lautre disposition.

¶ Cy cõmencent les reigles de la matiere du sixiesme liure des iardins et des herbes. Et premieremẽt de lair/ de la terre ⁊ du siege conuenable aux iardins.

Chapitre.i.



Tous iardins veullent air franc et attrempe ou y approchant: car ilz redoubtent lieux de trop grãt seicheresse se on ne leur ayde de arrousement ou se ilz nont ayde de la pluye. Aussi ilz ne peuent soubstenir lieux de froydure mortifiant / et si ne sont ne de prouffit ne de plaisir en lieux vmbrages. Les iardins desirẽt terre moyennement deliee ⁊ mieulx moiste que seiche. Craye si est fort ennemye aux iardins ⁊ aux iardineurs Herbes qui sont nees en printemps en terre qui est trop dissoulte viennent tresbien et beau: mais elles seichent en este. Le pre est tresbien assis q̄ a au dessus de luy ruysseau dont il puisse aucunesfois estre arrouse par rayes conuenables: car le iardin assis en la doulceur du ciel et qui est arrouse de fontai-

nes a plaisir est presque franc/ et na mestier de semer ne de labourer. Jardins desirent terres tresgrasses et y doit auoir en la plus haulte partie de soy aucun fumier de qui le ius descende de soy mesmes et le face plantureux/ et de qui chascune partie du iardin soit engressee chascun an vne fois quant on le deura semer ou plāter. Le iardin doit estre pres de la maison/mais toutesfois loing de laire/ car la pouldre des pailles perce les fueilles des herbes et les seiche/ et les griefue. Le siege du iardin est bien cure de qui la plaine doulcement enclinee est arrousee du cours de leaue courant p certaines espaces.

Du fouyssement des iardins.
Chapitre.ii.

LEs parties des iardins serōt ainsi diuisees que celle ou len semera en automne sera fossoyee en printēps et celles q̄ nous semerōs entieremēt seront fouyes en automne/ affin q̄ du benefice du froit et du soleil ilz soyēt seichees. Et se on a souffrette de terrouer en chascun temps de lan/ la terre q̄ est egale entre humeur et sec pourra estre fouye/ et tantost semee quant on laura tresbien engressee. On fera le fossoyage du iardin premierement parfond et gros/ et puis sur luy on estendra du fiens/ et apres sera encore menuemēt fouy et la terre fouye auec le fiens et ramenee en pouldre tant comme len pourra.

Des semailles des iardins.
Chapitre.iii.

EN lieux froidz les semailles dautōne seront faictes plus tost/ et de printēps plus tard. Mais en lieux chaulx celles dautomne seront faictes plus tard/et celles de printempe plus tost. On peult bien semer herbes toutes seules et ensemble affin q̄ celles q̄ seront semees seules demeurent/ et celles q̄ seront meslees seront ostees et leuees sicōme on les vouldra transplanter. Les herbes q̄ len doit transplanter seront semees espesses/ et celles que on ne veult bouger seront semees au large. On doit regarder que les semences q̄ len veult semer ne soyent corrompues. Et pource on doit eslire celles qui ont farine blanche dedans et qui sont plus grosses et poysent le plus/ et quelles ne ayent plus de vng an. Il aduient souuent que les semences combien quelles soyent tresbonnes/ nonobstant ce si ne viennent ilz point a bien pour aucuns empeschemēs des cours du ciel/ et si aduiēt souuent prouffit de getter diuerses semences ensemble affin que le temps qui par aduenture est contraire a aucune semence vaille a lautre et que le champ ne demeure pas nud. La semence est bōne de toutes herbes quāt la lune est en croissant/ et si aduient souuent que la semence ne vient pas a proffit quant on la gette en decours. Toutes herbes ou la plus grāt partie sont bien transplantees quant elles seront vng peu creues et la terre nest pas trop seiche.

De layde des iardins.
Chapitre.iiii.

IL proffite grandemēt aux iardins se len en oste les herbes nuysans toutes fois q̄ il en est mestier affin quelles ne soustrayēt aux bōnes leurs nourritures. Entre les choses q̄ plus leur nuysēt cest q̄ len aille par dessus quant la terre est molle. Se la terre est trop crayeuse len y meslera du sablon ou grāt foison de gresse et remuera len souuēt la terre et se elle est trop sablonneuse len y meslera fiens et terre.

De la cueillette des herbes/des fleurs et des fruictz et racines.
Chapitre.v.

LEs herbes po^r la viāde doiuēt estre cueillies quāt leurs fueilles sōt venues a deue croissāce ou pres/mais celles pour medicines seront cueillies quāt elles aurōt entiere grādeur auant q̄ la couleur se chāge et q̄ elles cheent. Les semences seront cueillies quāt leur terme est venu et fiche et puis leur seiche leur crue aquosite.

On prẽdra les racines quãt les fueilles serõt cheues ou quãt elles cherront. Len cueillera les fleurs quant elles serõt entieremẽt ouuertes auant q̃ les pãpes en cheent. Les fruictz serõt cueilliz quãt ilz seront acõplis auãt q̃ ilz se disposẽt a cheoir. Toutes choses q̃ len cueillera au decours de la lune seront meilleures et plus durables q̃ celles q̃ len cueille en croissant / et les choses cueillies en cler temps sont meilleures que les choses en temps prochain de pluyes.

Des vertus des herbes.

Chapitre.vi.

Herbes sauuages sont plus fortes q̃ les fraches et si sont de moindre quantite cõmunement. Et des sauuages celles des mõtaignes sont les meilleures et les plus fortes / et celles dont les lieux sont vẽteux & plus haulx sõt les plus fortes / & aussi celles dõt la couleur est plus taincte / & la saueur plus apparẽte et lodeur plus forte serõt les plus puissans en leurs especes. La vertu des herbes est affoiblie communement apres deux ans ou trois.

De la conseruation des herbes / des fleurs & des racines et des semẽces.

Chapitre.vii.

Herbes / fleurs & semẽces doiuẽt estre gardees en lieux secs & obscurs / & en sacz & en vaisseaulx bien estroictement seront gardees et / par especial fleurs affin q̃ lodeur & la vertu ne se perdent par exhalation: racines se gardent le meilx en delie sablon ou grauois se ce ne sont racines qui se doiuent garder seiches et qui mieulx se garderoient en lieux secs & obscurs. Les semences des poireaulx & des ciboulles et de aucunes autres herbes se gardent mieulx en leurs cosses que ailleurs.

Cy cõmencẽt les reigles de la matiere du septiesme liure des prez et boys. Et premieremẽt q̃l air / terre / eaue et siege les prez desirent. Chap. premier.



Prez desirẽt air attrempe en approchant a froit et a moiste / car trop grant froidure empesche la generation des herbes / et aussi faict trop dhumeur & de sec & trop de chault art toute la verdure. Il desire terre grasse pour auoir assez herbes. Mais pour les auoir sauoureuses ilz la veullent moyenne et non pas trop maisgre / car ilz la refusent. Ilz demandent eaue par especial de pluyes et de maretz chaulde & grasse / mais ilz sont blecez deaue gelee: mais se il est bas il deura auoir continuellemẽt humeur enclose / mais celluy qui est trop parfond nest conuenable a aucunes bõnes herbes / mais a herbes de palus sans saueur.

Comment les prez sont faictz procurez et renouuellez.

Chapitre.ii.



Combien q̃ prez viẽnent cõtinuellemẽt par soy / toutesfois les faict on biẽ par oeuure manuelle quant on extirpe les boys et les lieux aigres ou applanier les champs arez & semez de vece / de pouldre & de semẽce de foing. Len procure tres biẽ prez se len oste tous les empeschemẽs q̃ y sõt nez & naiscẽt et les grosses herbes aussi q̃ y sont sans proffit sont ostees ap̃s grãs pluyes & bien desracinees. Ceulx qui plus souuẽt serõt arrousez fructifierõt plus & serõt sciez ou faulchez en temps et en saison. Les vieulx prez serõt nettoyez de la mousse et ceulx q̃ seront faitz brehaings serõt plusieurs fois arez / et tantost seront semez.

Comment le foing est cueilly & garde et de son proffit et des boys.

Chapitre.iii.



Foin doit estre scie ou faulche en tẽps sec & chault ou en serain quãt on a esperãce q̃ lair doit estre chault et durer / et les herbes seront venues a leur deue croissãce / & aurõt acõply leurs fleurs & ne se prẽnẽt pas encore a seicher. Foin se garde bien et a proffit soubz le tect ou a lair /

mais q̃ leaue ny vienne. Fein est de grant prouffit/car les bestes labourans et les vaches et brebis en viuent au long de lan.

Cy cõmencent les reigles de la matiere du huytiesme liure des boys.

Chapitre premier.

Boys viennent naturellement de diuers arbres/selon la diuersite de la terre et du siege de lair et aussi font ilz par labour de gens. Qui veult planter boys ou semer/ il doibt premierement considerer le siege et la nature de la terre et de lair ou il vouldra faire boys/et y mettre seulement les arbres qui seront conuenables a celluy lieu/ et qui finablemẽt plairõt au maistre/et les mette loing ou pres comme les rainceaulx et racines le requerront et sestendront.

De la diuersite des vergiers.

Chapitre.ii.

Les vergiers les vngz sont de herbes et les autres darbres/et aucũs de tous deux. Jardins de herbes desirent terre mesgre et ferme affin que ilz dõnent herbes subtilles et q̃ plaisent fort a la veue. Les vergiers ou iardins doiuent auoir entour soy herbes de noble odeur de diuerses manieres q̃ ilz soyent bõnes pour delectatiõ/et pour sẽtir/garder et dõner/car toute souefue odeur est plaisãt a lame. Jardins veulent vers midy et occidẽt bons arbres et peu/et de lautre lieu appers et ouuers affin q̃ ilz nempeschent point le bon air delectable/ car lumbre des mauuais est nuysant/et trop de vmbre engẽdre maladies/et empeschemẽt de sain air corrompt la sante. Les iardins doiuẽt estre faictz et considerez au regard de la puissance et noblesse / et richesses du seign̄r/ chascun arbre es iardins des seigneurs doit estre mis en son rẽg sans empeschemẽt ou admixtiõ dautres arbres pour faire le lieu beau et delectable. Les grãs arbres seront mis es iardins en distãce de vingt piedz/ et les petiz de dix en leur ordre. Et q̃ plus large le vouldra faire si le face. Arbres requierẽt en leurs lignes fossoyeurs/ exceptez les pommiers pour plus durer / mais entre vne ligne et lautre sont prez bien seãs. On ne se seult pas trop grãt delecter a superfluite aux vergiers sinon quant on aura faict et acõply les choses necessaires. Haye bien verte et belle entour lhabitation du champ faict grant delectation. Il delecte moult auoir grans champs et plantureux qui ayent droictz termes plaisans et bien ceinctz de fossez conuenables et haulx tout entour. Et y ait arbres bons/et soyent par dedans aornez et parez de chemins conuenables/et darbres/ et de fontaines et de ruisseaulx courans.

Des choses qui sont faictes entour les vignes et leurs fruictz qui donnent delectation.

Chapitre.iii.

Grant delectatiõ est dauoir vignobles de diuerses vignes beaulx et biẽ portãs raisins de diuerses manieres. Aucunes choses sont escriptes et recitees des anciens de plusieurs merueilles de raisins qui ne sont pas trouuees vrayes a lexperiẽce/ mais toutesfois elles ne serõt pas despitees du tout des saiges oyseaulx/ affin que par aucune aduẽture la diuersite des tẽps et des lieux ou lignorance du non expert ne decoiue celluy qui les vouldra esprouuer. Il faict grant plaisir dauoir vins de diuerses couleurs et saueurs/ q̃ nest pas fort a faire/et aussi vins medicinables sont prouffitables a ceulx qui mestier en ont.

Des choses qui croissent delectation entour les arbres.

Chapitre.iiii.

Cest grãt delectation dauoir en son lieu copie de bõs arbres de diuerses manieres/ si en doibt bien penser le seigneur de les y faire adiouster et planter. Il plaist moult

dauoir de diuerses manieres dentes. Et auoir tout ce en belle ordre / et en vng preau diuerses entes de plusieurs fruictz / et doit garder q̃ les arbres ne soyẽt tortus / bossus ne rõgneux. Plusieurs manieres de enter se monstrent a ceulx qui esprouuent plusieurs choses. Se len trenche vng rainceau dung arbre portant fruict et on mect en la trenche pouldre de choses laxatiues ou de quelconque couleur au lieu de la moelle et lenclost on bien / le fruict acquerra la vertu et la couleur de la chose enclose.

¶ Des delectations des iardins et des herbes. Chap. v.

Il delecte moult dauoir vng iardin bien dispose et ordonne par bon art et bonne mesure. Si y doit le seignr penser diligẽment de lauoir en lieu gras et delie ou il y ait vne fontaine q̃ par certains lieux enuoye ses rainceaulx pour larrouser par tout au tẽps de chault este / et de y mettre toutes manieres dherbes bonnes ⁊ medicinables. Car cest proffit et plaisir.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du neufuiesme liure de nourrir les bestes aux champs.

En lancien tẽps les gẽs viuoyẽt seulement des choses q̃ la terre apportoit sans labour / et apres se prindrent a labourer des choses naiscens des chãps labourez ⁊ cultiuez / et maintenant ilz en viuent et mesmes des sciences des escriptures et de artz infinis / de toutes manieres de bestes appriuoysees en treuue len qui sont encores sauuages.

¶ Des cheuaulx et iumentz. Chapitre premier.

Qui veult achepter cheuaulx et iumens il luy conuient q̃ il considere laage / le lignage dont il est descendu / la forme / la sante ⁊ la mauuaistie / ⁊ y regarder bien. Len congnoist laage des cheuaulx et de toutes bestes qui nont poĩt les ongles fendus / ⁊ des cornues aux dentz / ⁊ luy scet on plainemẽt. Les escalions doiuẽt estre ainsi gardez que ilz soyent peu cheuauchez ou neant / et ne soyent point aussi autrement trauaillez / et les mettra len deux fois le iour auec les iumens tant seulement se len en veult auoir beaulx poulains. Len doit garder les iumẽs preigs non pas trop maisgres ne trop grasses et ne soyent point contrainctes ⁊ ne seuffrent point de froit / et ne soyent point mises en lieux estroitz. Les nobles iumens qui nourrissent masles doiuent auoir vng an de repos ⁊ aller au masle / lautre affin quelles donnent aux poulains copie de laict pur. Le cheual admissaire doit estre au moins de cinq ans / mais la fumelle conceura a deux ans. Len doit tenir le poulain principallement en lieux monteux secs et pierreux / et suyura sa mere a la pasture deux ans seulement. Quãt on vouldra dompter et appriuoyser le poulain on le touchera souefuemẽt en lestable et y aura freins pẽduz pour lacoustumer de ouyr les freins et de les veoir. On doit tousiours tenir les lieux des cheuaulx netz de iour / et de nuyct on leur fera lictiere iusques aux genoulx pour reposer / ⁊ au matin on leur ostera et leur torchera len le doz ⁊ tous les membres doulcemẽt. Et puis on les menera a leaue a petis pas ⁊ les y tiendra len longuement iusques aux genoulx. Et au retour auant q̃lz entrent es estables / on leur torchera les cuisses et essuyera len tresbien et seichera. Quant le cheual sera acomply en chair cõpetant il y sera tenu affin que on le puisse plus seurement cheuaucher / car trop grant gresse engendre maladies / et trop grand maisgrete les faict estre foibles. Le cheual trop fort suant et trop fort eschauffe ne doit riens manger ne boire iusques a tant que il aura este couuert / pourmene et deliure de sa sueur ⁊ chaleur. Bon est au cheual de auoir en temps chault couuerture de toille

pour les mousches / et en têps froit de drap de laine pour le froit.

¶ De la doctrine et morigination des cheuaulx. Chapitre.iii.

Qui vouldra premierement endoctriner cheuaulx on leur donnera au pmier ung frein legier ⁊ doulx de q̄ le mors soit oingt de miel ou daucune doulce liqueur ⁊ le maine len doulcemêt a la main ⁊ puis le cheuauche len sãs selle doulcemêt / et puis apres a selle par lieux plais souefuement iusques a tant q̄ il aura acoustume de prẽdre doulcemêt le frein legier et la selle ⁊ y aller / ⁊ se mestier est on le menera a plus fort frein par lieux et chãps arez nouuellement en temps froit / ⁊ le instruira len a troter premieremêt ⁊ puis a galopper a petit saulx / et le menera len par les rues ou il y aura orfeures et noyses / et la le retenir doulcemêt et non pas asprement iusq̄s a tant que il nen ayt point de paour. Quât le cheual sera bien faict au frein on le acoustumera a courre / et sera chascune sepmaine une fois biê matin iusques a la quarte partie dung millier au premier / et puis apres par plus longue espace.

¶ Des generalles congnoissances de la bonte et malice des cheuaulx. Chapitre.iiii.

Beau cheual a grant corps ⁊ long / ⁊ ses mêbres bien proporcionnez a sa grãdeur ⁊ lõgueur. Poil bayart rouge est tenu le principal de plusieurs. Cheual qui a grandes narilles et qui sont enflees et qui a gros yeulx est hardy de sa naturelle inclination. Cheual q̄ a grosses costes ⁊ grant corps / le vêtre ample ⁊ pendant derriere est iuge estre de moult grant labeur ⁊ peine. Cheual qui a grans iarretz et bien estenduz et les costes alaigres doit estre legier et ysnel. Cheual qui a les ioinctures des cuisses naturellement grosses et les espaules courtes doit estre fort. Cheual qui a entour les ioinctures des cuysses poil long est labourieux. Cheual q̄ a les maxillieres grosses ⁊ le col court nest pas legierement enfrene bien a point. Cheual qui a tous les ongles blãcs naura ia durs piedz. Cheual qui a les oreilles pendantes ⁊ grãdes ⁊ les yeulx cauez est tardif. Cheual qui a les iambes de deuant se semblant mouuoir tousiours est de mauuaises meurs. Cheual mouuant la queue hault et bas est de mauuais vice.

¶ Des maladies des cheuaulx. Chapitre.v.

Maladies viennêt aux cheuaulx en la teste au vêtre au dos es cuysses aux piedz et aux ongles / aucunesfois de humeurs / et aucunesfois par negligence et male garde. Douleurs viennent aux cheuaulx par superfluite de mauuaises humeurs cõtenues aux veines du sang ou de ventosite qui est entree au corps du cheual eschauffe par les pores ouuers ou es entrailles de visqueuses humeurs ou de trop manger dorge ou dautre chose semblable enflant / et en est lestomac ou le ventre enfle / ou de trop tenir son vrine qui enfle la vecie. A toutes ces choses remede general est que on laisse le cheual auec la iument franchement en lestable aller et venir. Sel gecte en vin aigre souffisamment / vault moult contre enfleure cõmencant ⁊ venant au dos. En plusieurs maladies de cheuaulx la cuycture est le souuerain remede. Mais on le doit sur toutes choses garder quil ne puisse mordre la cuycture ne la frotter a autre chose. Car il se bleceroit pour la mangeure et destruiroit nerfz et chairs et tout iusques aux os. Plusieurs signes sont a quoy on congnoist en quelle partie le cheual seuffre / et a quoy len peult pronostiquer se il guerira ou se il mourra / que ie laisse pource que ilz sont escriptz deuant au traicte des cheuaulx.

¶ Des beufz. Chap.vi.

Ilz sont quatre degrez de laage des beufz. Le premier est des beaulx. Le second est des genices. Le tiers est des vouettes. Et le quart des beufz. Qui veult achepter aumail de beufz il doit au premier cosiderer que les vaches soyent bien conuenables a porter fruictz et mieulx daage parfaict que trop ieunes/et que elles soyent bien composees et q̃ tous leurs mem bres soyent bons et gros ⁊ bien respondans ensemble. Len doit appareiller a aumail de beufz en yuer lieux pres de mer/et en este frois obscurs et moistes. Estables de beufz doiuent estre semees de sablon ou grauois ou de pierres/⁊ pendans aucunement pour en getter hors lhumeur. Et contre la partie de la glace on mettra aucũs obstacles. On gardera diligemment que elles ne soyent trop estroictemẽt ne ferues ne fort chassees et courues/et q̃ en este elles soyent tresbien closes de bonnes hayes que elles ne soyent esmeues ne ennuyees daucunes bestellettes. Et leur donnera len assez feurre pour eulx reposer/on les menera a leaue en tẽps deste deux fois le iour et vne fois en yuer. On congnoist beufz fors et legiers et sains quant si tost q̃ on les touche ilz se meuuent/⁊ quãt on les poigt aussi ⁊ ont gros mẽbres ⁊ oreilles esleuees. On congnoist les beaulx et les fors en general se tous les membres sont gros ⁊ bien respondans lung a lautre.

¶ Des brebis ⁊ moutons.
Chapitre. vii.

On cõgnoist ouailles ⁊ moutons se ilz sõt bõs a laage se ilz ne sõt trop vieilz ne trop purs aigneaulx et a la forme se elles ont bon corps ⁊ abõdant ⁊ assez laine ⁊ molle ⁊ portẽt les yeulx haulx ⁊ serrez par tout le corps. La sante delles est congneue se on leur ouure les yeulx et les veines se elles sont rouges ⁊ subtilles elles sont saines/et se elles sont blanches et rouges et grosses elles sont malades/et aussi qui les empongne par la peau du col et les traict on a peine elles sont saines/⁊ se legierемẽt cest signe de maladie/et aussi se elles vont hardiement sur terre elles sont saines/se elles y vont enuis la teste enclinee elles sõt malades. Les ouailles p tout lan doiuẽt estre repeues droictement hors et ens. Les estables pour ouailles doiuent estre hors de lieux venteux ou la terre soit couuerte de feurre et vng peu en declinant pour la nettoyer de lhumeur de larine qui corrompt les laines et pourrist les ongles. La pasture des ouailles est bonne q̃ vient des prez secs ou des champs nouueaulx/mais celles qui viennent de palus sont mauuaises/⁊ celles des boys sont dommageables pour laines/mais souuent semer du sel et assez oste lennuy et la paresse des ouailles.

¶ Des mousches. Chap. viii.

Mousches croissent les vnes des autres mousches/les autres dung ieune veau pourry. Les meilleures mousches sont les petites veretes ⁊ rõdes. La sante des mousches se monstre se elles sont souuent au labour/et se elles sont resplendissans et se loeuure que elles font est apparable et legier. Le signe des chetiues est quãt elles sont horribles/velues ⁊ pouldreuses.

¶ Cy cõmencent les reigles de la matiere du dixiesme liure des engins a prendre les bestes sauuages.

La nature des oyseaulx de proye est q̃ de leur nature elles vollent seulles et peu ou neant vont en cõpaignie pource quelles ne veullent point auoir compaignie en leur proye. Et par la nature des oyseaulx tous ceulx que ilz aguettent les congnoissent comme leurs ennemys/et les sentent et sensuyent/et se mussent tant cõme ilz peuent. Se oyseaulx de proye sont nourris de bonnes chairs et a droictes heures on ne leur faict iniure/et que on ne les enuoye point voller a oyseaulx contre leur voulente ilz se departent a peine de leur sei

gneur. Et se le seigneur nensuyt la volunte de lespreuier ou de loyseau de proye / ains luy faict le cōtraire il le pert bien de legier: car ilz sont de indignante nature et se courroucent legierement. On tiendra les faulcons en tel estat de gresse cōme ilz sont apperceuz & trouuez plus hardiz & mieulx prenans oyseaulx. Tous oyseaulx de proye sont cōme de vne nature. Len prēt oyseaulx sauuages par oyseaulx sauuages appriuoisez/cōme par espreuiers/par austours/par faulcons/par esmerillons/p gersaulx/par aigles/par la guue & la guuette. Oyseaulx sont prins a retz par diuerses manieres/cōme les anettes a la panetiere et les grues aux rethz estendues sur la riuiere et sur le fleuue cignes et oayes et autres plusieurs oyseaulx. Et aussi a vne autre rethz oayes & cannes sont prinses aux champs pres des eaues/& les coulombs & teurterelles et autres petiz oyseaulx aux paroys/ et aussi a arolus sont prins petiz oyseaulx de proye. Et a vne longue rethz prēt on les perdrix. Les oyseaulx sont prins a diuers latz mis en terre ou sur terre/et entour les arbres et leurs nydz. Len prēt presque tous oyseaulx a la gluy/comme a vergettes/et lieures a lyens & cordes & cordelettes engluees. Tous oyseaulx sont prins a arbalestres a arcs et en autres manieres. Bestes sauuages sont prinses a chiens/a lacs/a caioles/a fosses & en autres manieres. Poissons sont prins a rethz de diuerses manieres / comme a la scorticaire en la mer/au trauersaire en fleuues/en riuieres/en viuiers & estangs/a riuales es petites eaues/et aux grans eaues a la nef. Et aussi on les prent a vng instrument appelle zaclus/ et lautre negossa. Et aussi en valees a la cogolaire et a la degagne. Et aussi a greilles et petites rethz/& a cystes & caues/a lamecon & a espadernes/& a la chaulx.

¶ Cy fine le vnziesme liure. Et ensuyt le douziesme.

¶ Des choses qui sont a faire au moys de Januier.

Chapitre premier.



En peult cō gnoistre par especial au moys de Januier en lieux chaulx du lieu habitable de lair/des vētz/des eaues/de la terre & du siege la bōte & la malice cōbien que en lieux attrempez on le puisse mieulx scauoir en autres moys. Aussi en lieux chaulx len peult tresbien edifier cours & maisons/ & peult len tresbien trencher arbres pour la matiere des maisons. Aussi peult len nouueaulx & vieulx estrongs procurez et traire aux champs et aux vignes porter et semer febues/citrules & veces/& se les champs ne sont trop molz on les peult premierement trencher. On peult en lieux chaulx fumer vignes et tailler / et si peult on mettre sorbier & peschiers/noyers/agmādiers/pruniers tresbien au lieu semer et enter nobles arbres qui portēt gomme & faire iardis sur terre se la terre nest trop moiste/ et aussi en nouueaulx prez peult on semer veces et autres semences dherbes & trēcher perches de saulx/ionces & cānes pour les vignes et bois & toutes manieres darbres tāt france comme sauuages pour soy chauffer. Len peult aussi a ce moys faire tous vaisseaulx pour vser chars et charrettes & toutes choses necessaires a hostel quelconque temps quil face / et achepter toutes bestes priuees & prendre les sauuages & porter les mousches de lieu en autre.

¶ Des choses a faire au moys de Feurier. Chap.ii.



En Feurier & en tous autres moys peult on cōgnoistre la bōte & la malice du lieu habitable et es possessions de la maison/& achepter toutes choses q̄ len doit faire dedās ou entour lhostel ce q̄ on pourra bien faire. On peult aussi porter

aux chãps fiés ⁊ aux vignes ⁊ aux iardins et es prez et toutes choses fumees ⁊ trẽcher les chãps et y semer febues/veces ⁊ autres potages/froment et seigle ⁊ far ⁊ speaultre sarcler ⁊ en destourner leaue ⁊ en destiuer ⁊ brusler feurre en eulx. Et en lieux chaulx semer auoynes ⁊ ciches/⁊ en lieux attrẽpez froidz/febues/citrules et vece ⁊ robiles ou pois. En ce moys en lieux moistes len doit fouyr et faire fosses ou labourages au lieu ou on doit plãter vignes. Et en lieux haulx et secs face len proffitablement vers la fin plantatiõs ⁊ incisions dẽtes de vignes quãt elles se prẽnent a germer ou a en faire aucun semblant ⁊ q̃lles pleurẽt non pas clere eaue/mais humeur espesse. Len y faict aussi tailles de vignes tresbien en lieux attrẽpez ⁊ chaulx se neige tresforte ⁊ trop grãt froid ne lempesche/cõme iay mõstre au quart liure des vignes. En ce moys proprẽmẽt forme len vignes et les arbres soustenans vignes. En ce moys doit on retailler les racines des vignes q̃ riẽs ne vallent et les fumer/et les doit on releuer et mettre eschalatz et les fouyr en lieux pres de mer/et si peult on en la fin de ce moys quant le vent de midy ne soufle point/mais bise ⁊ que lair est serain transporter de vaisseau en autre les vins foibles et les cuyre pour garder de corrõpre/et si peult on en ce moys quant la terre nest pas trop seiche ne trop molle/les plantes de tous arbres planter ⁊ les semẽces semer ⁊ transplanter et enter/et par especial se le ius est ia feru es escorces/⁊ aussi les arbres tailler ⁊ former de toutes superfluitez deliurer. Et les raiceaulx secs ⁊ tortus oster/et planter rosiers et cannes/et se la terre est attrẽpee entre sec et mol on doit faire iardins ⁊ terre arer et fouyr/⁊ de toutes bonnes herbes semer et planter/comme sont aulx arrousez/anis/annet/ache/aluyne/armoise/auroine/bette/basilicõ/choulx oignons/fenoil/cabus/reglisse/laictues/mẽte/poireaulx/pauot/persil/pastinaque/espinoche/seneue/sarriette et escalongnes/Et aussi herbes medecinables sauluages peult on semer en iardins et ailleurs/et si peult on en ce moys planter ⁊ procurer plãtes ⁊ faire hayes seiches de fiens et despines et dautres matieres pour cours/pour chãps et pour iardins/⁊ si y peult on planter boys ⁊ faire forestz et saulsoyes et dautres arbres/tãt francs comme sauuages et autres delectables/cõme vergiers darbres et de herbes comme iay deuant dit au huytiesme liure. Et aussi en ce moys bergeries ⁊ boueries de cheuaulx/dasnes/de brebis ⁊ dautres bestes peuent estre proffitablemẽt acheptees et procurees/et y peult on faire lieu pour lieures ⁊ pour cõnins/piscines cõme iay dit au neufiesme liure. Aussi paons/oayes/gelines et coulombs se commencent a eschauffer vers la fin de ce moys/et se prennent a couuer comme iay dit. Et aussi peult on en ce moys achepter mousches et les fumer plusieurs fois et deliurer de toutes pourritures et les roys tuer/et les autres choses comme iay dit en leur traicte. Et doit on en ce moys procurer faulcons et espreuiers/⁊ vers la fin de ce moys les mettre en mue. Et si doit on prẽdre bestes sauuages/oyseaulx et poissons par les engins dessusditz.

¶ Des choses que len doit faire au moys de Mars.

Chapitre.iii.

En trenche tresbien en Mars les champs en lieux attrempez quãt la superfluite humeur est degastee et la terre entre chault et moiste est disposee. On y seme auoyne et ciche et chanure vers la fin ⁊ feues en lieux froitz ⁊ en lieux attrẽpez ⁊ en lieux gras/⁊ y sarclera len ce qui aura este plante en iãuier ou seme quãt il sera de quatre fueilles/et si y sarclera len et nettoyera on le froment/lorge et speaultre/et si y seme len le mil et le pannic et la milique/et si y taille len et seme len les vi-

gnes entour le commencement / et retieue len les plantes ꝛ assemble len et renouuelle len/ et aussi on mue les vins de vaisseau en autre quant bise vente et cuyt on les foibles pour mieulx garder que ilz ne se tournent . On les emple tresbien et les mect on en la caue ꝛ les clost on affin qlz souspirent peu et qlz ne deuiennent aigres . Len peult planter / transplanter et fouyr entour tous arbres et enter quilz ne gettent gomme/ et en ce moys on faict iardins/concombres et citrulz entour la fin/ et aussi seme len toutes les semēces dictes au moys de Feurier et cucurbites/mellons ꝛ cucumeres entour la fin. Len plante la saulge en ce temps en boutant les rainceaulx en terre . En lieux froidz len doit purger les prez et les doit on garder en lieux chaulx ꝛ attrempez. En ce moys principallemēt on doit achepter cheuaulx/iumens/beufz et vaches/verrotz ꝛ coches/ et doibt on faire bergerie et mesler masles et femelles et appriuoiser cheuaulx et beufz et doulcement suffumer mousches et oster les vers des vaisseaulx et toutes ordures. En ce moys on doit mettre espreuiers et austours en mue dedans vne grāt cage ꝛ les nourrir de bonne chair/et si peult on prendre en ce moys bestes et oyseaulx et poissōs/silz ne sont telz qlz douiēt seulemēt estre prins en tēps froid ꝛ en tēps de neige.

¶ Des choses que len doit faire au moys Dauril.

Chapitre.iiii.

Au moys dauril sont trēchez chāps gras et moistes qui tiēnēt longuement eaue/ꝛ sont secs arez la secōde fois. On seme cyches en lieux froidz/et chanure ꝛ milique en lieu attrempe vers le commencement. On faict fosses de vignes en lieux froidz et attrempez. Les vins qui ne sont pas foibles peuent bien estre transportez de vaisseau en autre . En ce moys peult len semer pommes dorenge / et les y peult on bien enter / et le peschier estre desoeille comme dit Paladius. Len doit en ce moys tresbien garder tous arbres et plantes q̄ les bestes ny entrent. Len y seme bien courges/citrulles / cucumeres et mellons/ ache/origan/capparis/serpil/laictues/bettes/ciuotz et arroches/mais q̄ on les puisse arrouser. En lieux chaulx len tōd les brebis et les hastifz aigneaulx/ et les moutōs vont aux brebis / et cheuaulx et asnes a leurs femelles. On doit en ce moys dōner a māger aux coulombs quāt les terres sont arees pource qlz trouuent peu aux chāps. Selon Paladius on doit querir les mousches ꝛ biē nettoyer les vaisseaulx ꝛ tuer les papillons qui habōdent quāt les maulues florissent.En ce moys comme es autres on peult prendre bestes/oyseaulx ꝛ poissons.

¶ Des choses a faire au moys de may.

Chapitre.v.

En ce moys de may les champs q̄ sont gras ꝛ ceulx qui longuement tiennent eaue peuent estre trēchez et labourez quant ilz auront porte toutes leurs herbes ꝛ leurs semēces ne seront pas encores en meuretez fermes/ ꝛ ceulx q̄ sont secs peuent estre arez la seconde fois en ce moys.Les choses qui sont semees sont pres de florir si ne doiuent point estre trenchees de personne ne du laboureur . En ce moys phaseoles/mil et pānic serōt semez en lieux froidz et moistes . Et sicōme dit Paladius len le doit tailler quant il est vestu de ses fueilles/ꝛ les lieux fumer/ꝛ les vignes sōt cōtinuellemēt fouyes/ꝛ les esbourgeōne len. Len taille les oliuiers en lieux tresgelez et moistes/ ꝛ leur oste len la mousse ꝛ rase ꝛ arrache. Et se len a seme aucuns lupins pour fumer le chāp on les retournera a la charrue/ et cōme il dit en lieux chaulx on peult trāsplanter le peschier/ ꝛ larbre du cytre sera ente et le figuier aussi/ et dispose len larbre du palmier . Aussi les espaces des iardins q̄ len rēplira de semences en autūpne serōt ordōnees ou il les cōuient fouyr pour

les plantes. En ce mesme moys len seme coriãdre/ache/citrulz/concombres/courges mellons/chardõs/racines ⁊ rue/ ⁊ les plãtes des poireaulx seront trãsplantees et arrousees ⁊ les choulx ⁊ les oignons/⁊ si y seme len pourcelaine / mais en q̃lcõque tẽps quelle soit semee si ne vient elle q̃ en chault tẽps. En ce moys en lieux marins ⁊ chaulx on retrẽche les fiens/ auãt toutesfois q̃lz se prẽnent a seicher/et sil pleut ou a pleu et ilz sont mouillez on les cõuertira auant que la souueraine partie soit seiche. En ce moys on doit chastrer les veaulx et tõdre les brebis/espãdre ⁊ coaguler le laict ⁊ en faire fromages. Aussi on doit tuer les mauuais roys des mousches que les grecz appellent cestres qui naissent en ce temps en parties des oeuures du miel et les papillons tuer. En ce moys comme aux autres moys deste len peult prẽdre bestes/ oyseaulx ⁊ poissõs.

¶ Des choses que len doit faire au moys de Juing.

Chapitre.vi.

LEn appareillera laire au moys de iuing ⁊ sera tresbiẽ nettoye de tout feurre/de fient et de pouldre. En ce moys len peult semer mil et pannic/ et premierement len moissonne lorge et puis lacomplist on a la fin du froment en lieux chaulx et attrempez len commence: et es lieux froidz ce qui a este oublie et delaisse en may len fera en ce moys. Len fera chãps et partrenchera len ⁊ fera egaulx/et ostera len les herbes des vignes. Len cueillera la vesse et retrenchera len le fenugrec pour pasture. Len trenchera les moissons de potages et arrachera len les febues au decors de la lune/ et bien mise et refroidie sera mise au grenier. Len cueillera luppins en ce moys. Les poires et les pommes quant ilz greuerõt les branches seront entrecueillies et par especial les poires. En ce moys len peult enclorre vng rainceau de põme grenade en vng pot de terre et la põme reuiendra a la grandeur du pot. Len faict en ce moys comme en iuillet ente que len appelle emplastre en poyriers/põmiers/ oliuiers ⁊ figuiers et es autres arbres qui ont grant ius ⁊ gras en lescorce. En ce moys len seme les bourraches/pourcellaine ⁊ plusieurs autres herbes se on leur peult ayder de arrouser / et scie len et faulche les prez tresbien quant la fleur est parfaicte et non pas seiche. En ce moys len chastre les veaulx et faict on fromages et tond len les brebis en froides cõtrees. Lẽ y chastre les vaisseaulx des mousches silz ont assez miel/ et fera len le miel ⁊ la cyre. En ce moys les nouuelles mousches yssẽt hors/ si doit le maistre estre diligẽment expert quelles ne sen fuyẽt par especial iusques a la huytiesme ou neufiesme heure ⁊ tousiours doit auoir nouueaulx vaisseaulx prestz et les recueillir et asseoir en leur lieu comme iay dessus dit.

¶ Des choses que len doit faire au moys de Juillet.

Chapitre.vii.

AU moys de Juillet les chãps trenchez la seconde fois serõt arez. En lieux attrẽpez les moissõs des fromens et des potages qui ne sont pas parfaictes seront acomplies. Apres on extirpera les champs sauuages a proffit: et ostera len les racines et faulses herbes. On dissipera tresbien lherbe et la fouchere auant que les iours chiennins soyent venuz. On fera tresbien vers la fin nauetz et raues. Et deura len fouyr au soir et au matin les nouuelles vignes quãt la chaleur sera toute cheute/⁊ ostera len les herbes ⁊ pouldrera len la terre. En ce moys les arbres qui estoyent en la moisson / les moissons trenchees ilz seront abatuz / et pour la chaleur on assemblera entour eulx la terre. En ce moys de Juillet en lieux moistes len pourra desoeiller le figuier et enter le cytre ou cytron. Et peult on faire entes appellees a lemplastre. Et si y peult on enter põmiers

et poiriers en lieux qui seront moistes. Et si doit on cueillir les pommes vicieuses et les pires et celles qui chargent trop larbre. Et si peult on planter la taille du citron se on luy peult ayder darrousement. En ce moys on cueillera agmandes en lieux attrempez. ¶ Item en ce temps faict bon laisser aller les thoreaulx aux vaches / et les moutons aux brebis. Et semblablement en ce moys vers le commencemēt on trenchera tous les prez desquelz les gerbes ne serōt pas encores totallement meures.

¶ Des choses a faire au moys daoust. Chapitre.viii.

En Aoust les champs serōt arez la tierce fois. Len y peult semer en son cōmencemēt apres la premiere pluye nauettes / raiz & raues & luppis pour engresser terres et vignes. Et au cōmencemēt & deuāt on arrachera le lin & le chāure quant il commencera a resplendir de meure chaleur / et en escorcera len les semences et le battra len se il plaist / & fera len les autres oeuures. Enuers la fin du moys on fera cueillir la milique qui sera meure / et les figues seront cueillies et seiches / et les autres fruictz des arbres qui seront meurs seront leuez et mis a part pour garder. En lieux froidz len oste les fueilles des vignes et en lieux chaulx on leur faict umbre affin que le soleil ne les griefue / et peult on faire le verius. Et vers la fin on prepare toutes choses qui sont necessaires pour la vendange en lieux chaulx. Aussi en ce moys on peult destruire herbes & feuchieres par souuent arer. On peult aussi en ce moys emplastrer les arbustes et enter poitiers comme dit Paladius. On peult semblablement en ce moys querir eaues quant elles faillent / et esprouuer a faire puys et conduictz de eaues prouffitablement forger / comme dit Paladius. Et aussi apres la my Aoust len seme tresbien choulx / et quant ilz serōt vng petit creuz on les transplantera.

¶ Des choses a faire au moys de Septembre.

Chapitre.ix.

Au moys de septēbre len faict bien proprement cisternes / conduitz a eaues & puys. Et tant q̄ le champ gras gardera sō humeur il sera are la tierce fois / et le maisgre plain et moiste sera la seconde fois are et seme. Len fumera les chāps en ce moys / et au champ droit on semera pl⁹ cler / & en la mōtaigne pl⁹ espes / par especial au decours de la lune. Len seme en ce moys en lieux huylleux / maisgres et froidz ou obscurs entour lequinocce le froment speaultre quāt len voit le tēps serain & cōtinuel. Len ne seme poīt en lieux chaulx lin que len appelle communemēt neruum. Len cueille et mect len en chāp en ce moys milique que aucuns appellent fagine. Et entour le commencement len seme es montaignes seiches seigle / et entour la fin de ce moys ensuyuant on le moissonne / et si seme len entour le commencement du moys luppins pour la terre engresser / & se ilz ne croissent point on les retournera. Et aussi fera len se ilz croissent. On seme aussi entour la fin de ce moys en lieu bien fume / farage pour cause de pasture en lieux attrempez. Vers le cōmencemēt du moys on effueille les vignes / et apres le mylieu du moys on faict les vendanges et tout ce qui y appartient et seiche len les grappes q̄ len veult garder / et faict on le vin doulx de diuerses manieres. Len y cueille les fruictz des arbres qui se monstrent meurs et seme len le pauot en lieux chaulx et secs. Les iardins que len emplira de semences en printemps seront faictz p̄ espaces et fumez au decours de la lune. Len seme trop bien choulx au commencement / et aulx / anis / et laictues / bettes / et racines y peuent estre semees en lieux secz Et en ce moys on peult faire prez nouueaulx quant on a par deuant extirpe les racines / espines et faulses herbes et ar-

bres / par especial herbes a larges fueilles et fermes racines / et oste la vieille mousse ⁊ les tresvieilles couppees et tresbiē arees / et lors faire nouueaulx prez. En ce moys on casse les vieilles mousches et en faict on miel et cire. En ce moys on prent tresbien cailles et perdrix a lesprevier.

¶ Des choses que len doit faire au moys Doctobre.

Chapitre.x.

On faict tresbiē en ce moys puys et caue lē fosses. En ce moys len porte les fiens aux chāps / ⁊ seme len tresbien en lieux attrempez froment / seigle et orge / speaultre / far / luppins ⁊ lin. On y faict tresbien vēdanges se elles ne sont faictes en Septembre / et par especial a ceulx qui veullent auoir vin meur / ⁊ si les y confist on ⁊ chāge len leur saueur. En ce moys ou il y a qualite de chault et sec air ou il y a chetifz et secs champs ou il y a costieres interruptes roistes ⁊ mesgres / len peult bien mettre vignes. Apres de lieux sece / chaulx et maisgres / chetifz / sablonneux de toutes choses conuenables des vignes foupr / mettre / tailler et appareiller tout est dit il ne leur fault fors que pluyes qui leur ayde cō tre leur maisgreur et la seicheresse du tēps. En la fin de ce moys on deslacera la vigne nouuelle pour retailler les racines superflues / ⁊ se lyuer est plaisāt on laissera vng peu les vignes ouuertes / ⁊ se il gele fort on les couurera par auant. Et se il faict fort froit on y semera vng peu de fiente de coulomb. En ce moys en lieux chaulx et ouuers len institue oliuiers et leurs lieux et les lieux semables sont faictz et toutes les choses qui appartiennent a oliuiers. En ce moys on purge les ruysseaulx et fossez et si y plante len cerisiers / pommiers / poiriers ⁊ autres arbres qui ne doubtēt point le froit / et les peult on transplanter / et par especial en lieux chaulx et secs. Sorbes et agmandes sont mises es semoirs / ⁊ aussi noyaulx de pin. En ce moys len seme es iardins / espinoches / plantes / chardons / seneue / maulues / ciuotz / mēte / pastinaque / commin / origan et capparis et bettes en lieux secs. Paladius dit que le poireau seme en printēps doit estre en ce moys transplante affin quil croisse en sa teste / et le fouyst on entour continuellement. En ce moys len oste le miel aux mousches auec loeuure et la cire corrompue.

¶ Des choses a faire au moys de Nouembre.

Chapitre.xi.

Au moys de Nouembre en lieux chaulx len seme bien le fromēt au commencement orge ⁊ seigle / ⁊ entour la fin febues en estouble non aree / ⁊ si mect len bien lin et lentille en ce moys. En tout ce moys la position et assiette des vignes doit estre celebree en lieux chaulx et les gettōs en viēdront plus droitz. Len deura en lieux froidz les nouuelles plantes des vignes ⁊ des arbres foupr entour ⁊ ouurir ⁊ doresenauāt iusques a tant q̄ la terre sera congelee. Vigne vieille qui est en montaigne se elle est en tronc entier deslacee elle sera touillee de fiēs ⁊ plus estroictemēt entre le tiers ou le quart pied de terre sera ferue dung couteau en la tresverte partie de lescorce / et plus souuent sera boutee en terre affin quelle y espāde sa matiere dont elle soit reparee. Maintenant la taille dautōne est faicte aux vignes et es arbres / par especial quant le temps attrēpe y esmeult en celle partie ou prouince. En ce moys len cueille les oliues quant elles sont meures / et taille len les oliuiers ⁊ retrenche len les sommetz qui sont trop haulx affin que larbre sespande par les costez : et aussi doit on faire en nefsliers / figuiers ⁊ coigniers. En ce moys len seme bien propremēt oliuiers ⁊ noyaulx de pesche et de pin en lieux chaulx ⁊ noyaulx de prunes en tous lieux / ⁊ plante len chasteigniers en plante ⁊ en semence.

En lieux chaulx nous mettõs plantes sauuages et aigres pour enter pruniers / poiriers/põmes grenades/citrõs/nefflirers/figuiers/sorbiers/cerisiers/meuriers/tailles et semences dagmandes. En ce moys grãs arbres sont transportez en lieux chaulx et secs des lieux passez / les rainceaulx trenchez/et les racines gardees saines. Et leur doit on ayder largement de fiens et dentouser. En ce moys doit on tailler les bois pour edifier quant la lune est en decours. En ce moys les moutons vont aux brebis affin que le fruict soit nourry en la venue de printemps. Et aussi vont les boucz aux chieures. En ce moys on prent diuerses bestes sauuages/oyseaulx et poissons.

Des choses a faire au moys de Decembre. Chap.xii.

Au moys de Decẽbre on pourra semer febues qui naissent apres yuer seulemẽt. Et si y couppe len mesrien pour edifier prouffitablemẽt/et pour faire autres oeuures. Len y retaille les boys superflus des arbres et hayes vertes pour ardoir. Len y couppe perches et eschalatz pour vignes. Et si y peult on cueillir lyẽs et ionces pour lyer vignes/et lyẽs dosiers pour faire corbeilles/cannes et autres vaisseaulx et faire hayes seiches. En ce moys len prẽt bestes sauuages a diuers engins: et par especial aux chiẽs en tẽps de neige. Et aussi prent on oyseaulx par oyseaulx appriuoisez/ et a diuerses manieres de rethz et a la glux. Et pour finable cõclusion no⁹ prierõs dieu le souuerain seigneur que par sa grace nous soyõs a sa glux et a ses rethz prins et mis enla nef sainct Pierre par grace: et apres portez en son treshault throsne en paradis: a layde de sa tresdoulce mere la royne tresglorieuse / et de monseigneur sainct Denys. Amen.

Cy fine le.xii^e. et dernier liure de maistre Pierre des crescens.

Sensuyt vng petit traicte nouuellemẽt adiouste oultre les precedentes impressions/lequel traicte de la maniere de enter/planter et nourrir arbres selon nostre climat: compose par maistre Gorgole de corne et autres notables iardiniers.

En quelz lieux les arbres desirent estre plantez selon leur nature.



Aucuns arbres desirent lieux chaulx cõme le datier: et aucũs lair froid cõme le chasteigner / aucuns lieu attrẽpe. Aucũs lieu vmbrageux comme le mil et le poirier. Aucuns terres grasses comme le figuier et le morier. Aucũs terre maisgre et sablonneuse comme le datier et le pin.

Es lieux pleins deaue.

Es lieux ou les eaues sont cõmunemẽt les arbres y viennent grans et font moult de fueilles et de fruict / mais il nest point de si parfaicte saueur comme autres et font enfler le corps.

Quãt les arbres doiuẽt estre arrousez.



Les arbres se veulent arrouser tãt cõme ilz croissent iusqs a ce qlz facẽt fruict. Et cõme ilz cõmencẽt a faire fruict ne les arrousez plus et laissez faire a larbre.

Enqlz lieux viennent bons fruictz.



Les bons fruictz viennent en lieu plein et terre grasse/ et si sont grans arbres et nobles fruictz.

En qlz lieux viẽnẽt mauuais fruictz.

Les mauuais fruictz viẽnent en terres seiches / maisgres et pierreuses et sont les arbres petis durs et bossuz.

Les choses qui auancent les arbres.

Pour auancer les arbres on leur doit deschausser les racines: et sil y a aucune grosse racine la fendre et mettre en

la fente vne pierre viue / et puis la couurir de nouuelle terre / et larrouser et conforter de sur de fiens et fendre larbre par le long de petites fentes : car cela le faict engrosser fendre aucunes des racines pour en faire yssir le seue q luy vault autāt cōme saignee a homme. Le fruict qui est rachoux en luymesmes ne dōne ne faict semēce / par laquelle se puisse engendrer bonne plante ou semence.

¶ Les arbres qui font foible semence.



Eulx qui font foible semēce ont la vertu generatiue a la semēce et aux rameaulx / et pource au planter on peult faire de chascune mauuaise plante q vient de semence et viēt tard et hors de sa generation et a ce sont aucuns figuiers / coigniers et grenadiers.

¶ Les arbres q font semēce forte et bōne.



Es arbres desquelz le fruict est puissant pour semence viennent mieulx par semence que par rameaulx : cest a scauoir glan / chasteignier / figuier / prunes et toutes generations de noix et choses semblables.

¶ Comment on doit faire fosses a planter arbres.



N doit faire fosses en terre sec et plein darbille pour planter arbres de six piedz de parfond / affin quilz puissent mieulx receuoir et tenir leaue.

¶ Comme on doit faire fosses en terre humide pour planter arbres.



N doit faire fosses en terre humide la ou leaue est tousiours sur terre par maniere que ilz ne sont ne parfondes ne larges.

¶ Darbres qui ont este boutees par le bout ou syme.



N ne doit point planter les arbres q ont eu la syme broutee / rongee ou rōpue / pource quilz ne peuent croistre.

¶ Quāt on a plante vng arbre de deux greffes et quon en doit oster vne.

Quāt entez vng arbre mettez y deux greffes : et quāt les deux sont prins ostez en vng et laissez le meilleur et gardez q les greffes que vous osterez ne soyēt point des ieunes syōs qui sont au bas de larbre / car ilz porterōt fruict moult tard.

¶ Le temps de planter grans arbres.

Les grās arbres se plantēt dūg lieu en autre au moys de Nouēbre / et doit on tailler les branchettes dentour larbre. Et si les racines sont aucunement eschasses on doit tailler ce qui est eschasse en aguisant et les branchettes aussi : et y doit on mettre moult de fumier.

¶ Comme on doit eslire des semences.

Vous deuez prendre les semences ou noyaulx des arbres q voulez planter les pl⁹ gros q les pourrez auoir et les mettre quatre doidz pfōd en terre au moys de iāuier affin qlz gettent de prime vere au pmier chauld. Et deuez mettre lesdictes semēces ou noyaulx q sont puissās chascun a part soy. Et les foibles deuez mettre acompaignez comme semence de figuiers / grenadiers et coigniers : mais on ne les doit semer ou planter aux lieux chaulx et secs es moys Doctobre et Nouembre.

¶ Cōment on doit planter rameaulx ou branches.

Les rameaulx ou brāches q voulez plāter / taillez les en aguisant pource que quāt on les taille droict ilz seichēt. Et pareillement en seiche la racine de larbre qui ne la taille en aguisant : mais quant on taille lesdictz rameaulx ou branchettes quon veult planter on doit tailler qui peult aucun peu du vieil de larbre auec ledit rameau ou brāche q voulez planter. Et tousiours soit taille en aguisant et ceste chose parfaire / et doit on marcher le leuant de larbre pour la planter du coste quelle a acoustume destre deuers soleil leuāt. Lesditz rameaulx branchettes ou gettons se doiuēt planter en octobre ou en mars quant ilz sont en suyne.

¶ Laage q̃ doiuent auoir les branches ou gettons quon veult planter.

Les rameaulx/ branchettes / syons ou gettons darbres que on veult planter doiuent estre de deux ou de trois ans pleins de suc & dhumeur & q̃ aye le serice nette et pleine de petis oeilz auec moult doeilletz q̃ soyẽt gros/& q̃ la branche ou rameau q̃ voulez planter soit sans auoir autres brãchettes autour soy. Et la ou vo⁹ vouldrez que la racine vienne vous le deuez tordre ou fendre & mettre en icelle fente vne petite pierre viue ou mettre le bout de la branchette en vng petit vaissel de boys plein deaue et lenterrer auec ledit vaissel et qui brancheroit en plusieurs lieux la ou on vouldroit q̃ la racine vienne/et puis quelle fust prouignee ce seroit le mieulx. Les branchettes soyẽt darbre portãt fruict & gros de plein poing/& q̃lz ayẽt lescorce pleine:& telles branches se peuent arrouser auec vng canoil qui voise iusques a la racine.

¶ De planter bastons darbre & les congner.

Qui veult planter despaulx des arbres auec massues / il ne luy fault point faire cheminou vng autre pal:maisa luymesmes/& doit on bescher le terrouer si parfond que il y puisse entrer sans gaster lescorce/& quant congnerez ledit pal/ soit lye par le bout damont pour doubte quil ne se fende.

¶ Pour scauoir si on doit enter en automne ou en prime vere.

Deux oppinions sont/ les vngs dient quil vault mieulx planter en prime vere quant il est equinocque / pource que subitement larbre germe et gette : et ceulx que on plante en automne on les doit planter a la naissance dune constellation que on appelle Saturne/qui est vnze iours deuant lequinocque et prestement ilz prennẽt racine & se tienẽt a la prime vere moult disposez a grener. Et es lieux q̃ sont froidz on les plante a la premiere vere/ et en lieu chauld et sec on les plante en automne:& es lieux attrempez en vne saison & en lautre.

¶ Cõment on doit planter selon la situation/region & qualite du terrouer.

Sur toutes choses quãt vous planterez gardez bien q̃ vous mettez voz arbres en semblable terre ou meilleure q̃lz ne estoyent. Et ne les mettez de lieu primeroge en lieu tardif/ & de lieu froid en lieu chauld.

¶ Lordre de planter arbres a ce que les vngs ne dõnent vmbre aux autres.

Vous ordõnerez voz arbres que planterez en telle maniere que lũg ne face vmbre a lautre: Car il fault mettre les plus grans par deuers la part de septẽtrion. Quant on arrache vng arbre dũg lieu pour planter en vng autre gardez q̃ il soit replante selon la regiõ du ciel: cest a dire q̃ le coste de larbre q̃ estoit deuers soleil leuãt y soit aussi remis & plãte cõme cerisiers. Et aucũs diẽt q̃ plãter la vigne & figuiers au contraire proffite.

¶ Comment le vent est contraire au planter des arbres.

Chaton dit que on ne doit point planter les arbres quant il faict grant vent/ especiallement ventz froidz / et aussi quant il pleut.

¶ De arracher les arbres pour replanter.

Gardez quãt vous arrachez larbre pour plãter ailleurs q̃ vous larrousez affin q̃ la terre tienne mieulx a la racine:& soit aduise en beschant dy faire tenir le plus de terre quon pourra/pource q̃l en prẽdra plus tost. Et soit aduise quãt on plantera ledit arbre dy laisser vne fosse entour affin que leaue y demeure. Quant planterez larbre gardez q̃ la terre ne soit ne trop seiche ne trop molle & y mettez du fiẽs. Et si ladicte terre est seiche soit arrousee. Et les arbres q̃ vouldrez planter soyent mis de trois fois iusques a

six: car cest tresbõne chose. Et q̃ les petis rameaulx qui seroyẽt entour larbre soyẽt taillez/pource quilz sont nuysans audit arbre.

¶ Comment on taille les petis rameaulx ou les branchettes de larbre pour le faire croistre.


Es arbres croissent fort quãt on leur ayde: cestassauoir quãt on leur taille les branchettes seiches & autres q̃ y sont dauãce & trop espesses. Et si cest vng arbre tord & que vous desirez q̃l soit dresse/& que par force de perches vous le puissez dresser taillez le a lendroit q̃ vous desirez q̃l soit dresse & taillez toutes les branches seiches qui y seront affin quelles ne corrompent les autres.

¶ Remede pour larbre q̃ ne faict fruict.


Es arbres par violence portent fruict et lautre non. On en doit coupper partie des branches affin q̃ lhumeur q̃ alloit ausdictes brãches puisse supplier au fruict: & doit on fendre les plus grosses racines de larbre/et mettre en la fente vne pierre viue/affin q̃ lhumeur entre par ladicte fẽte/& soyẽt taillees toutes les choses q̃ naissẽt des racines.

¶ Comment on plante arbres es lieux venteux.

LEs arbres se doiuent planter plus espes es lieux venteux que autre part. Et la ou ne faict ventz ne se doiuent planter si espes.

¶ Lieu qui est propre a planter arbres quant faict froid ou en pays froid.

QVant voulez planter arbres en pays froid & arbres dangereux du froid vous le deuez planter en labry du vẽt de byse ou de transmontaigne & descouuert deuers le midy.

¶ Pour faire que les arbres soyent bas et petis.

LEs arbres quon plante sans racine et de branche on les doit planter la syme dessoubz/& larbre sera tousiours basset & les branches ne se rompront point pour tirer & en prennent mieulx.

¶ Comment on doit tremper larbre auant planter.


Es arbres quon veult planter en quoy la terre ne prent aux racines doiuent trẽper trois ou quatre iours ou cinq ou six et en doit on tailler la syme. Et les peult lon planter de la grosseur dũg palme & au dessoubz.

¶ Les fruictz qui viennent bien de semence/& lesquelz non.

TOus les fruictz que lon seme font le fruict semblable a celluy dõt est prins ladicte semence. Et aussi semblable de saueur: mais ilz tardent moult a venir/et ne font les fruictz si gros ny de telle odeur ne couleur excepte le persiquier & le prunier & toute generation de noix/de chasteignes/mesmes pource q̃ lesdictes semẽces tardent trop a faire fruict/le meilleur est enter.

¶ Pour faire iardin portant fruict en trois ans.


Se vo⁹ voulez faire iardin portãt fruict en trois ans vous deuez planter le premier de tous arbres sauuages & francs/et le secõd an les deuez enter & le tiers ilz portẽt fruict: mais pour faire plus prestement les arbres q̃ vous voulez planter doiuent estre darbre portãt fruict & puis se doiuent enter de gresse qui ait du bois vieil & nouueau.

¶ Cõmẽt on doit planter selon la lune.

TOutes choses quon plante/ente et seme au decours de la lune portent plus de fruict. Et tant quon plante plus pres de la fin de la lune/ou quon y ente plus tost fruict porte/& quonplante ou ente au croissant quant est nouuel/ilz prennent mieulx et multiplient en racines arbres et fueilles/& ensont pl⁹ durables: mais ilz tardẽt plus a porter fruict. Toutesfois en q̃lq̃ maniere quon plante ou ente/soit faict au signe daries quant la lune y est/de gemini/

de leo/de libra/de aquarius ou de taurus. Et quant par necessite on plante ou ente en croissant/ le getton q̃ ferõt les arbres soyẽt taillez quant la lune sera vieille/ et q̃ les arbres feront fruict. Cest chose esprouuee.

Comment on doit tailler les gros arbres pour les enter.

Les arbres gros et vieulx sõt meilleurs a tailler pour enter aux gettõs desditz arbres q̃ autres: car q̃ vouldroit enter a larbre q̃ est gros/ledit arbre seroit auãt pourry quil fust couuert par les gresses quon y mettroit. Et aussi ilz y prẽdroyent mal voluntiers/ et pource quãt on a couppe vng gros arbre et on le veult enter on ne le doit enter que aux branches.

Pour faire cytrons ou cytres en estrange forme.

On plante les arbres de cytrons a reuers/et ilz sont cytres comme mains dhomme/et ce faict ainsi en callibuet.

Comment larbre porte fruict lannee quil est plante selon le lieu ou il est assis.

Quãt on plante arbre en lieu aquaticque/celluy an il portera fruict sil a acoustume de porter.

Pour faire arbre q̃ ne porte fruict.

Les arbres laissent aucunesfois a porter fruict pour non estre plantez ou entez en bonne lune ou en bonne saison/et ce les faict tarder a porter fruict/et pour faire quilz portent fruict taillez tous les rameaulx et branchettes en la fin de la lune quant elle est es signes daries/ gemini/leo/libra/aquarius ou taurus/et enbrief larbre portera.

Cõment on doit trẽper les semẽces.

Les semences quon veult semer pour se mettre plus tost hors terre/on les doit mettre tremper en eaue trois ou quatre ou cinq iours comme noyaulx de prunes ou de agmandes.

Les acoustumez a arrouser.



Quãt vous plantez vng arbre q̃ a acoustume estre arrouse vous deuez continuer tout vng an de larrouser depuis quil est plante.

Medicine pour les arbres blecez.

Tous arbres q̃ ont este encisez ou rongez on les doit mediciner auec fange ou fiẽs de beuf/de colombs ou de porc.

De oster les herbes dẽtour les arbres.

On doit oster les herbes q̃ naissent entour larbre pource q̃lz tirẽt a eulx le nourrissement de la racine de larbre.

De la maladie des arbres.



Quant vng figuier / oliuier ou autres arbres sont malades on doit espãdre sur la racine les fondulles de lhuylle la lye de vin ou lherbe du lupin mis a lentour de la racine et couurir de terre meslee de fiẽs et ce leur ayde assez / et leaue ou les lupins ont cuyt aydẽt moult a larbre quãt il en est arrouse et aux arbres nouuellemẽt plantez et q̃ cõmẽcent a seicher vo⁹ leur ayderez moult si vo⁹ les faictes bescher et arrouser et doit on les deffendre du chauld en leur aydãt daucune chose q̃ leur face vmbre et contre le froid on les doit couurir de paille et a toutes manieres de põmiers q̃ ne fructifiẽt poĩt/fẽdez la racine et en la fẽte mettez vne pierre viue et elle portera fruict. Aux arbres q̃ aurõt bois en lescorce la ou vous verrez ladicte escorce enfler vo⁹ la fẽdrez en telle maniere q̃ de la ysse humeur. Et si vo⁹ cõgnoissez q̃ les vers y soyẽt creez q̃ par la fente q̃ les verrez venir hors du pertuys oster ladicte fente auec vng trochet de fil ou fendez lescorce et cherchez tout le pourry / et mettez hors tãt q̃ en trouuerez et raclez le lieu iusq̃s au vif auec vng escharpel darain / et iamais ne se trouuera ver. Et couurez le lieu que aurez racle auec fange ou fiente de beuf ou vache.

On faict mourir les vers auec fient de porc ou auec vrine dhõme/auec fiẽt de beuf: aucũs mettẽt au pertuys ou sont les vers

de la chaulx viue: mais si lescorce est mãgee en plusieurs pars soit fendue la ou au pied de larbre en telle maniere q̃ on treuue icelle humeur. Les vers se creent en tẽps humide dedãs les fruictz la ou sont les pepins/ ⁊ en icelluy temps se doit percer larbre auec vng tariere tout oultre par le mylieu ou plus pres de la racine q̃ lon peult affin que lhumeur q̃ cree lesditz vers se distille par illec. ¶ Si les põmes cheẽt dung arbre soit fendue la racine de larbre/et en la fẽte soit mise vne petite pierre viue. ¶ Contre formis pour les garder de mõter amont les arbres y soit mis sac de pouldre auec vng vinaiger et en oindre le pied de larbre/ou y mettre la lye de vin ou voirre ou caterane q̃ se faict en prenant deux pars dhuylle dolif et vng peu de noix noue meslez ensemble/laquelle caterane est bõne quãt les chiẽs ont playes pleines de vers les oster/puis oĩdre ladicte caterane ⁊ il ne trouuera pl⁹ ver ne mousches ny pourrõt faire venir nul ver: ou mette cẽdre au pied ou aucun vaissel plein deaue entour larbre ou vng cercle destoupes oingt dhuylle petreollon que lon trouue chez les apothicaires/ou vne corde oincte de sang de porc auec vif argẽt/la cẽdre mise au pied de larbre y est tresbonne ou destrẽper la cendre auec eaue / puis mettre tout entour larbre en vne petite fosse q̃ ferez au pied pres larbre tout entour a deux piedz pres.

¶ Les fruictz qui vont hors de leur generation et nature quant sont plantez de semence.

Les arbres qui viennent de semẽce ont fruict tardif/et vont voulentiers comme grenadiers/ figuiers et meuriers/ ilz viennent mieulx a planter de branche.

¶ Les trois generations de prouignier arbres.

Trois manieres sont de prouignier arbres. ¶ La premiere est que on doit ployer la brãchette de larbre ou mettre en vne fosse et prouignier comme la vigne et puis quant deux ans seront passez on la pourra oster dauec larbre et la planter ailleurs. ¶ La deuxiesme est de prouignier la brãche ou getton nouuel en vne chesselle ou pẽnier. ¶ La troisiesme est perser vne gaulle ⁊ y mettre les gettõs ou gresses cõme sera dit cy apres au chapitre de enter les arbres. Et ces trois choses se doiuent faire en mars que les arbres sont ensigne ⁊ amour.

¶ A congnoistre les arbres malades.



La maladie de lescorce vient de lhumidite du lieu ou larbre est/ ⁊ aussi par contraire les arbres viennent aspres ⁊ boyteux quãt ilz sont plantez en lieu trop sec.

¶ Pour faire vne grappe de raisin ou autre fruict entrer en vne brine de voirre.

Quant voulez mettre vne grappe de raisin ou autre fruict en vne brine de voirre / si le boutez dedans quant ladicte grappe est en agres ⁊ puis le laissez nourrir dedans ladicte brine iusq̃s a ce q̃l soit meur/⁊ pareillemẽt de la poire ou autre fruict quant il est ieune ⁊ tendre.

¶ Comment on faict que aucunes figues q̃ demeurẽt au figuier soyent meures ⁊ bonnes en auril.



Quant figues sont demourees en yuer au figuier toutes vertes soyent couuertes destoupes ou de paille/⁊ les descouurir au moys de mars/et elles serõt bõnes ⁊ meures au moys dauril.

¶ Pour garder ⁊ conseruer raisins ⁊ autres fruictz.

Quãt vouldrez garder raisins ou autres fruictz q̃lz q̃lz soyẽt. Couurez les de terre grasse dequoy lon faict les potz de demy doid despes sur le raisin ou autres fruictz/⁊ les pẽdez au vẽt en lieu couuert ou la pluye ne puisse cheoir / et quãt les vouldrez mãger mettez les en eaue ⁊ les lauez tresbiẽ ⁊ ilz serõt beaulx ⁊ fraiz.

¶ Cõment on faict les fruictz gros.

Pour faire que vng arbre face fruict tresgros emplez vng cornuchet de terre qui soit meslé auec miel / et ledit cornuchet soit fendu et lye comme est cestuy.

¶ Et plantez dedans ledit cornuchet quatre manieres de noyaulx les mettez dessus / et comme les arbres seront neys et grās raclez ledit arbre iusques a moytie de lescorce / et puis adioustez ensēble et lyez bien estroict comme on lye les autres / et se ilz sont de diuerses manieres / ilz feront diuers fruictz: et quāt les vouldrez planter autre part / ouurez ledit cornuchet et les plantez / et q̄ tailleroit les rameaulx par dessus a rez de la terre ilz getteroyent si grant puissance quilz feroyent fruictz nouueaulx.

¶ Ceste maniere est conuenable et se peult faire a fruictz aigres et a tous fruictz / et en cypre ilz fōt aīsi les grādes perciques: mais ilz ne meslent point le miel auec la terre: mais taillent toutes les symes de larbre.

¶ Cōmēt on faict les fruictz sans noyau.

Quant vous vouldrez faire q̄ vng arbre porte fruict sans noyau / fault que ce soit arbre ieune leq̄l fenderez par le mylieu deux piedz de long / depuis la racine en amont / puis couurir les fentes dargille et lyez auec vng plomb et le gect quelle fera entez la en vng autre arbre et il fera fruict sans noyau.

¶ Comment on faict le pescher ou perciquier sans noyau.

Se voulez faire le pescher ou perciquier sans noyau ou autre fruict plantez le ieune pres dūg saulle et ployez ledit saulle cōme vng arc / et prouignez la syme dudit saulle en terre / et quāt larbre sera prins percez ledit saulle et passez larbre par dedans le pertuys / et couurez tout fors q̄ aucune chose de la plāte apparoisse et passe deux ans la plante sera viue / puis la taillez dessoubz la saulle / et couurez la saulle de terre et larbre croistra ou saulle. Et le fruict q̄l fera sera sans noyau.

¶ Se vous percez la vigne et y passez vng pescher ou perciquier qui soit prins / puis le taillez et le laissez en la vigne il fera fruict comme dessus est dit.

¶ Comme on plante le figuier a la guise de Gennes.

Pour planter figuiers a la guise de Gēnes qui feront fruict en trois ans les pouez planter tout au long de lan quoy que soit deste / lon doit prendre vne branche de figuier / et si les fueilles y sont pour ce ne le laissez / la branche que vouldrez planter doit estre darbre portant fruict de deux ou trois ans / et deuez aguiser et tailler ladicte brāche en guises / et piquotez ce que en vouldrez mettre en terre / puis mettre tout droit en la fosse demy pied / et lauance soit couche au long de la fosse: mais q̄ la syme demeure sur la terre auec deux ou trois oeilletz. Et soit couuert par huyt iours auec paille / soit arrouse durant lesditz huyt iours deaue / et puis descouuert pource q̄l aura gette / et au bout de lan le bouton sera grāt / et en feurier se doit tailler bas ioingnāt la terre / et il gettera si grant puissance que ce sera merueilles. Et au second an il fera fruict.

¶ La maniere comme lon doit semer les arbres.

On doit semer les noyaulx en terre q̄ soit bien beschee parfond et bien meslee de fiens / et se doiuent les noyaulx mettre en semence vng pied loing lung de lautre / et se il ne faisoit pluye on les doit arrouser trois fois le moys et bescher vne fois et au bout de deux ou trois ans on les doit desplāter en lieu quō veult q̄lz demeurēt et les remuer ainsi q̄ leur est grant proffit / et especiallement aux sauuages et leur doit on arracher tous les arbres q̄ seront trouuez a lentour / et les noyaulx q̄ voulez planter faictes trēper en eaue p trois iours. Vng maistre nōme Gorgose dit en son liure second q̄l se doit faire quāt la lune est ieune / et au cōmencement. Aucūs arbres deuiēnent meil-

leurs seulement pour estre plantez en autre lieu: mais quãt les arbres sõt nez ꝛ hors de terre/ on leur doit faire vne couuerture sur eulx en este pour le grãt chauld. Et enyuer pour le grãt froit de la haulteur dũg hõme

¶ Quant les figuiers ou meuriers sont meurs frotez vne corde du fruict q̃ est meur et puis enterrez ladicte corde demy pied en parfond ꝛ ilz croistrõt tresbien/ ꝛ ainsi font en leste quant on seme les champs pour auoir des fueilles de meurier/ pour les vers qui font la soye.

¶ De la maniere denter.

Nulle chose nest plus proffitable que le enter pour auoir plus tost fruict ꝛ meilleur. Mais on doit aduiser de enter de semblable en semblable: car q̃ ente dune generation a autre le fruict viẽdra de la generation que aurez ente/ ꝛ si vous entez de deux arbres semblables de lũg a autre quilz ne soyẽt point sauuages ilz feront fruict de parfaicte saueur: mais il nest poĩt si durable/ ꝛ quãt on ente sauuage le fruict quelle faict est aucunemẽt differẽt: mais il est plus durable. On ente mieulx ꝛ mieulx se prent en larbre couppe pres de terre. Et de tant est larbre meilleur ꝛ tient moins du sauuage et le fault couurir de terre et le enter vient bien tost a perfection.

¶ Ceulx qui ont vne nature descorce ꝛ qui florissent ꝛ grenent en vng tẽps en leur sye et humeur tout en vne saison: mais q̃ ceulx qui ostẽt/ cherchent les trouz de larbre sans neu ꝛ quil ait belle escorce ꝛ saine ꝛ humide. Les gresses soyẽt fraiz ꝛ pleins de suc ꝛ q̃lz ayẽt du vieil ꝛ du nouuel q̃lz ayẽt aussi plusieurs oeilletz pource q̃ ceulx q̃ ont longue de lũg a lautre ne sõt poĩt propres a porter fruict ꝛ soyẽt entez de la partie doriẽt. Cõbien que ente dautre part ilz prendroyent.

¶ On ente aucunessfois a reuers/ affin que larbre soit plus petit/ et q̃ les rames ꝛ brãches ne se puissent rõpre/ si onente dung arbre prins audit arbre mesmement ꝛ du sauuage aussi en luy mesmes/ le fruict en sera toudis meilleur/ et de meilleur generation et plus noble.

¶ Tous arbres se peuent enter/ et puis planter/ ou planter et puis enter.

¶ Les pruniers et poiriers font plus tost fruict pour estre ẽtez en vng escu que destre entez de gresse selon que aucuns dient qui lont esprouue.

¶ De quel lieu on doit prendre lescu ou escusson. On le doit prẽdre de pomme/ poire/ de cerisier/ prunier et chasteignier/ de gettons nouueaulx et ieunes qui ayent vne fueille: mais en paragnier on doit prendre lescusson quit ait deux ou trois fueilles/ et dune fueille seroit bon/ lesdictes fueilles se taillent/ et y laisse lon vng peu loeillet. Lequel luy tumbe et luy reuient le neu.

¶ Il y a deux manieres de enter/ la premiere se nomme incision/ et doit on cauer larbre iusques a la mouelle/ et oster celle mouelle de trois doidz de large/ auec vne roynette ꝛ puis lestoupper de terre/ et le fruict q̃l fera/ sera de parfaicte saueur. Et en ceste maniere le fruict sauuage vient de bonne saueur.

¶ La seconde maniere est enter lescorce ꝛ le boys. Il fault syer larbre ꝛ lyer lescorce affin quelle ne se fende. Et le doit on nettoyer affin q̃l ne demeure bassecte ne pouldreuse de la sye. Ap̃s on eslargist lescorce auec vng sarceau doulx/ tant q̃ le gresse puisse entrer entre lescorce et le boys/ ꝛ le gresse doit estre taille iusques a la mouelle du coste deuers larbre ou vous levoulez enter. Et doit estre ladicte gresse esgalle par maniere q̃l puisse ioindre a larbre/ ꝛ soit fiche en lieu quil adiouste bien lescorce a larbre. Apres soit couuertde trere/ et puis vng drappel p dessus/ et y soit lye: ou luy soit lye a lentour vne escorce/ laquelle soit emplie de terre Tant quelle gresse soit en terre iusques a moytie. En ceste maniere prent bien: mais le p̃mier an/ on le doit deffendre auec potz ꝛ les mettre entour pour le vẽt ꝛ tous arbres q̃lz gre

nent viennent tresbien en ceste maniere.

¶ La tierce maniere denter est de sier larbre le nettoyer et le lier quil ne se fende trop auant. Et quant laurez lie fendez le en deux ou en quatre parties puis y mettez les gresses qui soyent taillees comme vng escu par maniere qui ioigne bien a lescorce. Et apres le liez et couurez les faictes auec cire ou ardille ou auec vne escorce en lestraingnant auec vng plomb. Et si vous y mettez ardille si la couurez auec lescorce darbre et bonne toille affin que leaue ny entre/les gresses veullent estre selon larbre / quant mettez les arbres mettez premier vng coing de bois au myllieu iusques a ce que ayez adiouste les gresses / puis ostez ledit coing. Ceste maniere parfaicte est bonne a tous arbres: mais enter soubz terre viet a plus grant croissance. Et enter plus hault il faict plus tost le fruict/ especiallement des grans arbres.

¶ La quarte maniere est de enter de gresse pareil a larbre en grosseur de celluy que vouslez enter/on le doit tailler iusques a la mouelle demy pied de long. Et le ioindre lung a lautre par maniere quilz ioignent par tout et puis les lyer et estraindre et couurir les fentes de cire ou dardille. Et ce est appelle assembler les gresses.

¶ La quinte maniere est a vng petit escu en ceste maniere et est conuenable a figuiers/ meuriers/oliuiers/chasteigniers/pommiers poiriers/pruniers/perciquiers et cerisiers/ et soit prins le petit escu des gettons nouueaulx/et darbres portans fruict. On doit leuer le petit escu comme cestuy lequel ayt vne petite bossette ou vng petit oeillet comme la teste dune esguille. Et doit on rompre la branchette a la syme affin quelle face plusieurs oeilletz et mettre ledit escu a lescorce quil soit bien viue et humoreuse laquelle soit taillee comme cy doit estre pourtraict Et soit ledict escu bien adiouste / et bien estrainct auec lin ou chanure. Et comme il est prins on le doit deslier en quarate iours. Ceste maniere est parfaicte et prouffitable Et se vous le lyez gardez loeil du petit escu.

¶ La sixiesme maniere est selon Virgille. On doit leuer seulement le petit germe sans escorce des gettons nouueaulx et les fault mettre en lieu des autres que vous osterez. Et le faict on a figuiers/meuriers/ pruniers et vignes. Aucuns mettent de la gomme du miel ou gomme arabicque fondue / le germe se lieue auec vng peu descorce comme si est pauot. Et se lye dessus et dessoubz.

¶ La septiesme est a canon. Il fault prendre vng rameau portant fruict ou vng getton nouueau gros comme le doid ou moins selon que on le treuue duquel on leuera le canon qui ait vng/ou deux/ou trois oeilletz/ et escorcherez vng rameau semblable et de la grosseur que y voulez enter et ficher ledit canon le plus auant quil y pourra entrer/et laissez de ladicte escorce a lentour ledit canon comme vng bouleuert et soit lye de lin et soit couppe le boys qui auance/ oultre ledit canon en descendant/et le mect on comme dit est dessus. Et soit mis de la cire a lendroit de la fente et dessus / et soit lye estroict excepte loeil de cornichet ou canon sans le fendre tout entier comme vng tuyau.

¶ La huytiesme maniere est enter en vng saulle/ prenez vne perche de saulle ou daulne/et quon la pertuyse iusques a la nouuelle auec vng tariere francoys qui perce nettement. Et faictes que de lung pertuys a lautre ait demy pied / et a chascun pertuys mettez vne gresse entee comme par force dedans le pertuys. Et doit on vng peu racler lescorce du gresse. Ce qui en doit entrer au pertuys de ladicte perche de saulle. Et apres estoupper ledit pertuys auec cire et soit enterree ladicte perche en lieu pres deaue demy pied soubz terre / en laissant la syme dehors. Et si le lieu nest pres deaue soit arrouse souuent. Et au bout dung an

Vous trouuerez quel sera cheuelue et aurez faict racine / et lors pourrez tailler ladicte branche par pieces & planter chascun gresse ou vous vouldrez/ et pouez mettre gresses de toutes manieres darbres en ladicte brãche de saulle. Et si voulez qui portent fruict en trois ans faictes que les gresses ayent du vieil & du nouuel lesquelz soyent couuers quatre doidz soubz terre/ affin qlz puissent cheueluer & faire racines. Ceste maniere est parfaicte et seure.

¶ Item mettez vne piece de saulle en vng arbre q̃ vous voulez planter. Il faict prendre larbre comme len dit.

¶ La neufuiesme maniere est enter auec vne tariere/lon doit percer larbre iusques a la mouelle / et auec ladicte tariere nettoyer le pertuys & y mettre la gresse vng peu par force/affin quil ample mieulx le pertuys/& que lescorce dudit gresse soit vng peu racle tant comme il entrera au pertuys/et soit estouppe ledit pertuys de cire / et que audit gresse demeure deux ou trois oeilletz.

¶ La dixiesme maniere est impolitinarii. Cest assauoir que on seme ou plante les noyaulx en vng pannier ou en vng pot plein de terre. Et quant larbre sera grant dung an ou de deux / le deuez approcher auec ledit pannier plein de terre pres de larbre auquel le voulez impothichiner / et deuez tailler ledit arbre tout rond et fendre lescorce quatre doidz / et en la fente deuez mettre le ieune arbre. En luy raclant lescorce iusques a moytie dicelle et de long de quatorze doidz seulement/et puis la mettre dedans la fente et puis lyez bien estroict auec chanure et mettre de la cire trestout le long de ladicte fente. Ceste liaison doit estre de quatorze doidz et quarante iours apres on le doit deslier et laisser ainsi tant quil soit prins. Et quãt il sera prins taillez le petit arbre dessoubz la liaison taillez le gros arbre et lyez affin quil ne se puisse couurir descorce et que leaue ne si puisse arrester/ ledit arbre se doit tailler au bout dung an/et la vigne se doit enter presque en ceste maniere quant on la passe par le pertuys dung arbre/veritablement le parfaict tẽps pour enter est le commẽcement de la prime vere. Encores on ente dauril & de may a cornichet/a escu tout leste. Et peult on enter a escu tant que les arbres ont humeur.

¶ On peult enter dauril & de may de gresses/ & les gresses sont cueillies auant quilz ayent gette leurs oeilletz et quon les ait tenuz soubz terre auec la syme dehors en lieu froid & vmbreux.

¶ Si vous voulez porter les gresses ou enter loing fischez les en vne rabbe ou dedãs miel ou en mellon sarrazin / en concombre ou coucorde en tronc de chou ou terre baignee peu et souuẽt/& ilz se garderont & conserueront longuement.

¶ On deffẽd le enter pour le chault & pour le froid en leur faisant quelque couuerture & les arrouser quant ilz en ont mestier & assembler de la terre & mettre paulx a lentour pour le vent. Et est deffendu que on ne ente point quant il faict vent de midy.

¶ Le maistre iardinier nomme Gorgole de corne dit que on doit mettre son estude a enter quãt la lune est en croissant/ & cest pour prendre mieulx. Et qui pourroit ou vouldroit tailler les gettons en la fin de la lune pour fructifier plus.

¶ Le temps quon doit tailler les arbres.



On doit tailler les arbres depuis le premier iour de Nouembre iusques en la fin de Mars. Et auoir regard de ne les tailler quant il faict froid/les arbres se doiuẽt bescher chascun moys iusqs en octobre & iusqs a ce quilz soyent grans & chascun este se doiuent bescher par deux fois / & en yuer oster la terre dentour & la mesler de fiens et telle terre remettre entour ledit arbre & la y laisser comme vne fosse.

¶ Notez que tailler la syme des gettons

dung arbre qui ne faict point de fruict en la fin de la lune le faict fructifier plus tost et plus prestement.

¶ Notez que toute ente prent si on mect en la fente de la gluz qui ne soit meslee de huyle/ et que la gluz ne soit vng peu destrempee auec suc de raisins.

¶ On tiēt que cest chose parfaicte de enter en vng aulne ou en vng chesne/pource quilz prengnent plus certainement q̄ autres arbres:mais la saueur nest pas si parfaicte.

¶ Le figuier et tout arbre se peult enter en arbre qui porte fruict/ et comme il sera prins on peult tailler les rameaulx de larbre/ et y laisser seulemēt le gresse quāt elle est prise.

¶ Lescu des fruictz aigres se faict carre/ et au bout des quinze iours on les doit deslier et le getton ou vous prenez lescu/ doit estre de getton nouuel. Et gardez que quant vous prenez lescu quil ny ait aucune espine et taillez les fueilles/ et leur laissez vng peu de la queue de la femelle qui gettera et fera gettons nouueaulx.

¶ La maniere de faire vng parciquier et dempye noix parcique/ prenez vng oeillet de lung et vng de lautre comme est painct cy et le taillez le plus pres de loeilliet que vous pourrez tant lung comme lautre/ et raclez vng peu les gectz quilz feront et les ioignez et estraignez bien ensemble. Apres taillez les symes/ et le fruict quil fera sera comme dessus est dit. Et dit on que lon pourra ainsi faire de la vigne.

¶ Item qui croiseroit ou caueroit vne branche de cerisier et osteroit la mouelle/ et puis estraīdre. On dit ql feroit fruict sās noyau.

¶ Item notez q̄ quant les arbres ont bien gette/et quant elles sont de trente ou quarāte iours/vo⁹ le deuez deslier et couurir la fente auec cire autrement luy peult nuyre.

¶ Item pour faire fruict laxatif et de diuerses couleurs et odeurs artifficiellement comme vng figuier/pruniet ou cerisier/fendez la branche de larbre portant fruict/ et en ostez la mouelle/ au lieu la ou estoit la mouelle mettez quelque chose laxatif/ liez et estraingnez/ et il se clorra. Et en icelluy ansera laxatif selon ce que y aurez mis.

¶ Item si vous y mettez muscambre ou quelque autre odeur le fruict le sentira.

¶ Item si vous y mettez couleur le fruict viendra de semblable couleur ou la rose/ si vous le faictes a vng rosier. Cest a scauoir si vous y voulez coural/vert/gris/iaulne/ blea ou autre couleur que vouldrez.

¶ Item si vous mettez en vne vigne du tiracle au lieu dont vous osterez la mouelle ou en autre arbre/ le raisin/vin/vinaigre/ la cendre du serment mesmes tout vauldra contre morsure de serpent et autres choses venimeuses.

¶ Vng tresexcellent iardinier nōme Gorgole de corne dit quil est bon donner le fiens en la fin de la lune. Et quil est bien a noter.

¶ Aucunes choses des vignes.

Si voulez auoir raisins pour prendre et pour garder / deuez tailler la vigne en la fin de la lune.

¶ Item apres que aurez eu bonne vendange taillez court / et apres que aurez eu meschante vendange taillez long.

¶ Les sermens des vignes foybles et menues se doiuent tailler le plus tard que on peult: pour getter gros serment de cremonne ou autres lieux gras/ ilz laissent les sermens longs en terre qui ne soit trop grasse ne trop maisgre. On doit tailler ne long ne court / et doit on tailler le serment en biais pour le deffendre du froid et du chault.

¶ Des vignes.

On taille les vignes en lieux froidz de la prime vere / et es lieux chaulx en Automne. Et quant on taille la vigne en croissant elle habonde en fueilles et raisins. Et quant on taille en la fin de la lune elle habonde en fruict.

¶ On plāte la vigne en lieu chauld en automne. Et quant les fueilles tumbent et es

lieux froidz/on plante en prime vere/iusqs a la moytie du moys de mars. Et en lieux attrêpez on plâte en vng temps & en autre.

¶ Quât on taille en croissant/la vigne habonde en sermêt & voulentiers ny viêt nulle vermine. Et quant on taille en la fin de la lune/elle habonde en fruict.

¶ Les gresses de la vigne sont bonnes a cueillir a la prime vere pour enter/pource quilz sont commencez a germer/et fault prendre le gresse qui soit bien massif et qui ait plusieurs oeilletz et peu de mouelle.

¶ On peult prouigner en plusieurs têps/mais il est bon en la prime vere.

¶ Quât vouldrez faire gettôs nouueaulx aux vignes deschaussez les en Mars/& les taillez deux doidz soubz terre et les picquez a la poincte dung cousteau.

¶ Les vignes q̄ voulez enter doiuent estre massiues/habôdâtes dhumeurs/si vo⁹ entez la vigne soubz terre elle prêdra mieulx q̄ sur terre. Et pouez couurir la gresse entee auec terre/excepte la syme et premier que enter deschaussez la vigne et taillez les gettons et les racines dessus les gresses soyent meurs & biê pleins descorce & non trop pleīs de mouelle qui doit estre quelle commence a faire les oeilletz.

¶ Ausquelz gresses doit auoir & commêcer sur la vigne deux oeilletz ou trois. Et le gresse que voulez enter soit long dūg doid & demy ou de deux doidz lequel se doit tailler comme les autres entes dung coste iusques a la mouelle. Laquelle ente soit estraincte le plus quon pourra/& sont aucuns q̄ lestraingnent auec vng tortouer pource que la vigne na pouoir destraindre/tout a par elle et toute seule/et affin q̄ le trou ne se fende soit lye/& que les escorces ioingnêt par elles lune a lautre. Et soit faict côme len faict aux autres/& luy soyent ostees tous les gectz q̄l fera de hault ou de bas/et comme il sera de deux paulmes desliez les gresses ou lautre dauec la vieille. Et telle maniere denter se peult faire en plusieurs pars de la vigne.

¶ On comât la vigne côme les autres arbres/& puis on la doit prouigner:car qui en Automne prouigne on le dit estre parfaict.

¶ Quant on faict les chisElles des vignes on doit percer les vignes. Et par icelluy pertuys se peult tirer lautre serment/& comme il sera touille.

¶ On peult percer soubz terre le tronc iusques a la mouelle/et puis y mettre le serment & couurir de terre.

¶ On ente la vigne au cerisier/a loliuier/au meurier et autres arbres. Et les doit on percer iusques a la mouelle auec vng tariere comme dit est du chapitre de enter.

¶ On trait les sermês voisins par les pertuys des arbres/lesquelz pertuys soyent estouppez auec cire/& au bout de lan se doit tailler ledit serment et il fera fruict si tost que larbre.

¶ Notez que si vous voulez auoir esgras en la vigne durans iusques a la toussainctz ou plus tard/taillez la vigne quant le raisin est en fleur. Et elle gettera nouueaulx sermens auec lesgras tardif.

¶ On faict en lieux chaulx cestes incisions de feurier & en lieux froidz de mars.

¶ Le droit tailler des vignes est a la moytie de mars/& ceulx q̄ ont haste peuêt tailler en autône. Et ceulx q̄ veullent plus tarder peuent tailler quant la vigne est fleurie.

¶ De lagmandier.

On doit eslire des agmâdes qui soyent bien pleines/& qui ayent lescorce tendre & delyee: Car elles en sont meilleures a planter.

¶ Et quant on les plante en lieu ou il y ait air chauld/ilz florissent tost & portêt fruict a habondance en air attrempe/ilz viennent bien/et en air froid ilz ne fructifient point bien ou meurent du tout.

¶ La terre dure/seiche & chaulde luy plaist bien/et en moyenne terre ilz viennent assez

bien et en lhumide terre ilz meurent ou ne portent riens.

¶ On le peult planter en Janvier de plante qui ait racine de gect taille en biais / et de noyau en lieu qui soit attrempe. Et de lieu chault/en octobre/ novembre ou decembre: mais le plus proffitable est de planter des noyaulx et les faire trēper trois iours avec musal. Cest a dire avec naue/ en laquelle ait ung peu de miel pour estre plus doulx.

¶ On ente de Decēbre et de Jānvier. Et en lieux q̄ sont froidz de feurier/ ⁊ doit on prē dre les greffes du plus hault de larbre.

¶ Aussi on lente a lescorce ⁊ au tronc fendu en luy mesmes au perciquier et au prunier/ et dit on q̄ on faict venir les ameres doulces si on pertuise le pied de larbre affin que lhumeur en puisse yssir. Et se doit percer tout oultre. La mouelle et le pertuys se doit emplir de miel / et soit estouppe de lin dur. Ou luy soit faict en la maniere de ce q̄ lon faict aux orengiers doulx.

¶ Du nozillier.

Les nozilliers viennent en tout air ⁊ en toute maniere de terre/ et ayme lieu froit/humide ⁊ sablonneux. Quāt on les seme on les doit mettre deux fois soubz terre/ mais ilz viennent mieulx de plante avec la racine ou getton taille en biais qui ait du boys vieil et nouvel en lieu chault et attrempe. On les plante des Feurier ⁊ Mars/et est le mieulx de luy laisser aucuns rameaulx que de le planter dune verge simple: car il en porte plus fruict.

¶ Du chastaignier.

Le chastaignier ayme lieu froit. Et aussi attire et ayme la terre noire.

¶ Le chastaignier q̄ voulez semer les grandes et bien meures q̄ se departent au tomber q̄lz sont de larbre/elles sont bōnes a planter iusques en Feurier/ ⁊ en doit on semer six ensēble/ung pied en parfond/ et ung pied loing lung de lautre. Et deux ans apres on le doit planter ailleurs loing quarante piedz lung de lautre.

¶ On les peult bien provigner des gettōs nouveaulx: qui en veult planter/ de branche sans racine / il nen prent bien et vault mieulx de semence.

¶ On le peult enter de Mars/ Davril et de May au saulle et au fou / et en luy mesmes/ mais ilz se meurent et deviennent de plus aspre saveur.

¶ On lente au trōc fendu a lescu/ a lescorce/ mais il vient mieulx a canon ou cornichet de gettons dicelluy an ou dung an.

¶ Du cerisier.

Les cerisiers ayment lieu froit ⁊ attrēpe/et ne peuēt souffrir lair trop chault et ayment terre humide. On les plante en hault lieu et en bas/en Octobre/ Novembre/Decembre/ Janvier/de plante de branche ⁊ de noyaulx. Et bien voulentiers on les plante depuis les kalendes Doctobre iusques a la moytie de Mars a escu et a cornichet.

¶ Aussi on lente au prunier en luy mesmes / en laulne / en cormier / en olivier/ mais il vient moult amer.

¶ Le cerisier ayme les fosses haulx et desire souvēt estre besche/et se on luy acoustume donner fiens/ il va hors de sa generation. Et q̄ le veult avancer de porter fruict on luy doit mettre de la chaulx au pied selon q̄ dit Marcial. Et pour faire les cerisiers sans noyau selon ce que dit Gorgole de corne/soit fendue la plante/et premierement tailler la syme ⁊ en soit ostee la mouelle/ puis soit lye et estrainct. Et a ce bout de lan enter sur celle poincte ung greffe darbre qui nont point faict de fruict/et le fruict sera sans noyau.

¶ Les cerisiers doulx quon ente avec les aigrettes sont de cerises plus molles q̄ celles qui sont entees de cerises doulces avec cerisiers doulx. Et est approuve.

¶ Le coingnier.



E coingnier desire lieu froit et humide et faict plus de fruict quant il est plante en valee que en plain/ꝛ viēnent bien en lieu attrempe. Et quant ilz sont en lieu chault ilz vouldroient estre arrousez.

¶Quāt on le plante auec la racine il vient si bien que le second an il porte fruict.

¶Encores quant on le plante de branche ou de branchettes quon a taillees ilz viennent bien/mais ilz tardent a faire fruict.

¶La branche taillee ne faict point fruict si parfaict cōme celluy de larbre ou aurez taille la branche selon ce que dit ledit Gorgole de corne es lieux froidz on les plante de feurier et de Mars. Et en lieu chault on les plante Doctobre et de Nouembre/ en lieu attrempe/lung et lautre est bon.

¶Les ieunes coingniers qui ont humeur se entent mieulx au tronc que en lescorce/et en soy mesmes. Pres de terre ilz recoyuent en eulx grenadiers/cormiers/poiriers/pommiers/mesliers quant on les y ente et y viennent meilleurs.

¶Du figuier.

Les figuiers sont de plusieurs natures pource que lung porte plus tost fruict que lautre/ꝛ lung viēt mieulx en vng terrouer que en autre/ et ceulx qui portent fruict auant que le froit soit venu/se peuent planter en lieu froit.

¶Les figuiers aymēt air chault ꝛ attrempe et craint froit/ on le doit deffendre lyuer pour le froit et pour le vēt daucune couuerture de paille/ et pareillement leste pour le grant chault.

¶Le figuier ayme terre grasse ou terre q̄ soit meslee de fiens. Toutesfois a ce que la figue ait meilleur saueur/la terre legiere et seiche luy est meilleur.

¶Les figues q̄ sont en lieu sec/ froit et aspre sont tresbonnes figues a manger vertes/ mais elles ne sont pas bōnes a seicher pour garder.

¶Le figuier se plante auec la racine Doctobre et de Nouembre en air qui est chault ou q̄ est attrēpe/ et en air froit on le plante de Mars et Dauril.

¶Quāt vous voulez planter des figuiers meslez du fiēs auec la terre/on le plante en vng amoux de brāche. Cest en vne fosse/et que la branche soit dung an iusques a trois ans. Et encores plus vieil/ et en automne et Auril on le doit tailler en biais et fendre et mettre vne pierre en la fente. Et le piquotez. Encores si vous aguisez vng gros pal de figuier et vous le coingnez en terre auec vng gros mailliet/et q̄ laissez iusques a demy pied sur terre et le couurez de sablon/ il prēdra moult bien ꝛ encores le getton nouuel se plāte amoux cest en vne fosse.

¶Les gēneuois plantent le figuier p̄ tout le moys daoust auec les fueilles et figues lesquelles tumbent ꝛ ramenent les autres.

¶On doit eslire la plante du figuier quelle soit de neuz et doeilletz et q̄lz soyent pres lung de lautre: car ceulx q̄ ont neuz et oeilletz loing ne vallent riens.

¶Les figues seiches au soleil quāt on les plante le figuier en vient tresbien.

¶On lente Dauril a escusson en escorce: Mais on doit deffendre les gettons trois ans pour doubte du vent.

¶On lente en vng tronc fendu lequel se doit couurir de cire les fentes pour le vent et dessoubz terre et couuert de terre/ il en prendra mieulx.

¶On ente le figuier dedans vng autre figuier sauuage aussi ou morier et en laulne. Et en luy mesmes mieulx.

¶On ente en Auril/May/ Juing/Juillet a escu/ou cornichet ou canon.

¶Et sil ne prēt la premiere fois tāt a cornichet que a escu/on le peult enter durāt tout leste/ ꝛ en lieux froitz on le deffend mieulx depuis Octobre iusques a prime vere.

¶Item quant on ente au pied il garde mieulx que les figues ne soyent vermeu-

ses si vo9 tordez deux rameaulx de figuier ensemble.

¶Du pommier.


Le pommier vient en toutes terres et air ⁊ ayme terre grasse ⁊ ioyeuse la terre mesgre faict venir le fruict vermeux et tumber et cheoir du pommier.

¶On le seme en tel temps et en telle maniere que le poirier/et ainsi se ente.

¶On lente au poirier/ au parciquier/ au cormier/ au saulle / et coingnier vient tresbien/ il desire estre besche au premier an/et apres ne le fault plus bescher. Et q̄ luy donneroit du fiēs meslé auec cendre/ il prēdroit voluntiers:car cest vng arbre moult edifficieulx/especiallement les doulx.

¶Du nefflier ou meslier.


Le meslier soustiēt lair froit ⁊ ayme le chault attrempe/ il ayme terre grasse sablonneuse et pierreuse.

¶On le plante de racine et de branche de Nouembre et de Mars en terre meslee de fiens/ on le seme de noyau. Mais il vient tard/ et fault prendre le gresse du meilleur et du plus hault de larbre.

¶On lente de Feurier et de Mars en luy mesmes de gresses au pommier/poirier/espine et au coignier auquel faict fruict plus grant et sans noyau selon ce que dit Albert Et dit que qui entera le parciquier en ente despine elle portera neffles plus grans et meilleurs que les autres.

¶Item le nefflier ayme estre besche ⁊ taille/⁊ quon luy mette au pied terre meslee de terre et cendre/et il portera plus fruict.

¶Du meurier.


Le meurier ayme terre grasse/ ⁊ le fruict: il ne veult air froit/ mais ayme le chault ⁊ lattrempe. On le plante en Feurier et Mars ⁊ en lieu chault on le plante de brāche cōme de figuier/et en le plantant quon luy mette terre auec cendre au pied.

¶Quant vous planterez de plante qui ait grosse racine / plantez le de Octobre et de Nouembre et les gettons ou la branchette que vous planterez / soit de Feurier ou de Mars. Le maistre nōme Gorgole de corne dit q̄ si on plante la semence/ q̄ le fruict nen sera si bon quil estoit parauant/ on lente de mars cōme le figuier a escu a luy mesmes.

¶De lauantpescher.


Lauantpescher ayme la terre comme le prunier/et se peult plāter de noyau ou de plante en Octobre/ Nouembre / Januier et Feurier: on lente en luy mesmes au prunier ou parciquier/ou agmandier/ et au temps sec on le doit bescher souuent et larrouser.

¶Du noyer.

Le noyer vient en tout terrouer et en toute terre/mais il vient mieulx en terre grasse ⁊ desire lieux montaigneux ⁊ pleins de pierres / on le plante au temps et en la maniere des agmandiers/Mais faictes seicher les noix que planterez en Nouēbre vng peu au soleil pour leur leuer lhumeur. Et celles que planterez de Januier et Feurier / les mettez tremper le iour de deuant.

¶On les plante dung lieu en lautre en lieu qui est chault Doctobre et mieulx de Nouembre. Et en pays froit de Feurier et Mars/en pays attrempe lung ⁊ lautre est bon. Et doit on mettre vne pierre dessoubz la racine affin q̄lle face plusieurs racines.

¶On ente le noyer en Feurier en luy mesmes. Et en prunier a vng tronc fendu de gresse/on le doit bescher a lentour affin que larbre ne demeure creux.

¶Du parciquier.

Le parciquier ne dure pas longuement en chascun lieu/ on en plante le noyau vng pied parfond en terre la pointe contre bas en lieu ou a region froide. On le plante en Nouembre et en autre lieu / et de Januier vng pied loingt lung de lautre.

¶ On le plante le secõd an en vne fosse qui soit creuse / on lente de ianuier et feurier en lieux froidz & attrēpez/ en lieu chault on le plāte en nouēbre pres de terre le plus quon peult au dessoubz des gettōs q̄ sont nez au pied de larbre. Celluy an quilz seront nez au mylieu de larbre et qui le prendroit du plus hault/ il ne prēdroit point ou dureroit peu: on lente aussi en soy mesmes en lagmādier & tresbien en prunier/& larbre en dure plus quant il est au pciquier: le pescher se ente mieulx au pciquier et prunier mieulx a lagmandier et dure plus longuement.

¶ Si loeillet du parciquier et agmandier sont entez ensemble en vng prunier le fruict q̄ en viēdra sera parcique. Et le noyau aura le fruict dedans soy comme vne agmande.

¶ On lente en lieu chault dauril & de may et en iuing on lente a lente a escu & on lemplastre selon ce que dit maistre Gorgole.

¶ On lente du gresse de feurier & en mars se ente a cornichet & dauril/et de may et iusques en laoust on lente a escu.

¶ Du pin.

Le pin demāde terre legiere et pierreuse/et vient voulentiers en lieu pres de mer. On le plante Doctobre et de Nouembre des pignons / on doit rompre et ouurir le pin par force sans feu et prendrez les pignons qui sont dedans/ et les laissez tremper trois iours / et puis en planter sept pignons ensemble/et se cest en lieu froit on le doit planter de Feurier et de Mars.

¶ On plante sept pignons en vng pannier plain de terre et de fiens/ & comme ilz serōt nez Couppez les tous excepte le plus bel getton lequel quant aura trois ans/le plantez en vne fosse qui soit large & bien beschee/ & ce est chose seure/ et si on luy taille la racine principalle il mourra.

¶ Du poirier.

Le poirier ēdure tout air/ & quāt on le plante de branche il viēt a tard. Quant on le seme il faict la plante semblable a larbre dont est yssue la semence/mais il mect assez a porter fruict. Il est mieulx de planter des poiriers sauuages. Et quant ilz seront prins les enter/ et puis les planter en ces deux manieres.

¶ Qui plante le poirier en lieu chault / en Septembre/Octobre & Nouembre. En lieu froit en Feurier & Mars/en lieu attrempe en lung & en lautre temps/on lente en toutes les manieres que lon veult/& en toutes les pars de larbre tant soit bas ou hault.

¶ On lente en luy mesmes au pommier/ au coignier/en lespine / en lagmandier / et au grenadier de gresse / pose quil fust flory est licite de lenter.

¶ Il ayme tant estre besche quil ne cuide ne perdre nulles de ses fleurs si on le besche.

¶ Grant proffit luy faict se de deux ans en deux ans/ou de trois ans en trois ans / on luy donne du fiēs au pied: plusieurs sont q̄ adioingnent cēdre auec fiens pour le proffit du fruict. ¶ Aucūs poiriers se entent a laubespin/et celle ente se ente vne fois ou deux et ce est chose souueraine et approuuee.

¶ Du prunier.

Le prunier souffriēt lair froit et en terre humide et pierreuse / et hait le fiens pource quil faict venir le fruict vermeux et cheoir. ¶ On plante les noyaulx des prunes en nouembre/& les doit on mettre vng pied soubz terre et que la terre soit grasse. Encore les pouez planter en feurier / mais que faictes trēper trois iours les noyaulx en lessiue affin dissir plus tost hors. ¶ On les plante es moys dessusditz/la plāte auec la racine: il ne veult point fossez pfondz ne larges affin q̄ le plus tost quon le puisse enter est de iāuier en auāt ou de feurier ou de mars. ¶ On lente en luy mesmes au parciquier/& quāt on lente en lagmādier il faict le fruict dedās le noyau cōme vne agmāde.

¶ Quāt lenterez en vng noyer lescorce sembera noix/et dedans sera prune/& sappelle noix prune. Et quāt lenterez a vng cormier

il fera nouuelle generation on lente de gresse/de Feurier et de Mars.

ℭ Du cormier.

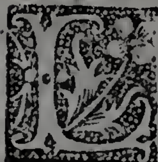

LE cormier ayme lieu montaigneux et en hault il va aucunement hors de sa generation/on lente en la fin de mars ⁊ de Feurier en luy mesmes/en espine/en pommier/et en pomme poire. A lescorce de gresse. On le doit bescher souuent et larrouser q̃ peult.

ℭ Du lozier.


LE lozier vient en toute terre/mais il ayme terre pres de marine/on le plãte en autõne ou en prime vere/de racine/de plãte/de brãche/et se prouigne de mars quant lhumeur vient a lescorce.

ℭ On le seme dedãs les saisõs dessusdictes vng pied dessoubz terre/⁊ quatre grains ensemble. Et quãt vng an a este passe vous le deuez planter ou vous voulez q̃l demeure.

ℭ De la serpentine.


LA serpẽtine se seme en autõne ⁊ en la prime vere/et la doit on arrouser iusques elle soit leuee de terre.

ℭ De la roze.

LA roze se plãte en feurier ⁊ de la semẽce des põmettes rouges qui sont aux roziers/si les voulez plãter de plãte soyẽt mises en terre auecq̃s vng pied de parfond. Et si les semez de semence/mettez les trois doidz en terre/⁊ pour la plãter vo⁹ le pouez tailler p̃ pieux cõme quatre doidz et les enterrer dung pied en parfond. Et celluy an ferõt rozes on les doit bescher en Feurier et tailler les brãchettes q̃ sont seiches/et quãt vous les plãterez vo⁹ leur deuez bailler au pied terre meslee de fiẽs ⁊ les arrouser iusq̃s ilz soyẽt prins. Notez q̃ les rozes blãches se peuent enter a escusson quãt les roziers sont en syme ⁊ humeur auec rosiers rouges.

ℭ Le fenoil se seme en Octobre et iusques par tout Auril/et le fenoil se seme chascun an de nouuel de sa propre semence/et viendra plus doulx que celluy q̃ vient de plante/et fera plus gros grains. Et quãt le semerez mettez les deux doidz soubz terre et semez vne ramette de fenoil entiere.

ℭ On dit que qui veult faire venir du fenoil fort doulx/ quon doit mettre la semence en vne figue de karesme/puis semer et le fruict viendroit doulx. Et aussi qui messeroit du miel auec terre ou vous voulez mettre le fenoil il viendra doulx.

ℭ Le baselic se seme en Mars et en Auril en terre grasse/⁊ si vous larrousez dung petit deaue chaulde/il naist subitement/on le seme en automne/et la semence se veult arrouser auec vin aigre/et sil est bien arrouse il viendra de branche.

ℭ Des choulx a pomme.


PRenez de la grene de põmes de chou/⁊ la semez en m[...] le iour de deuãt la faulte de la lune ap̃s replãtez lesditz choulx/le io^r de deuãt lautre faulte de lune q̃ viẽdra ap̃s ou vng autre seson q̃ lesditz choulx serõt creuz ⁊ bons a planter/et quil y ait bonne distãce entre deux/cõme demy pied et plus. Et silz sont arrousez ilz en vauldront mieulx.

ℭ Toutes manieres de choulx se peuent plãter tout lan/mais q̃l ne face trop chauld ne trop froit/et quãt la terre est trop seiche on la doit arrouser et le chou se doit planter pour estre bon quil y ait six fueilles.

ℭ Des mellons.


LEs mellons se semẽt en terre grasse bien adoubee/beschee et meslee de fiens/et se veullent semer en mars et par tout Auril. On dit quon les doit arrouser iusques a ce quilz soyent gros cõme vne orenge. Et les doit on bescher vne fois la sepmaine. Et se doiuent tailler les symes pour auoir plus gros fruict.

ℭ Notez que tous mellons sont meilleurs de tant quilz sont plus pres du pied.

ℭ Pour scauoir quant il faict bon semer et en quel temps. Et pour auoir bonnes semences lannee ensuyuant.

Le souverain philosophe Aristote dit/que la lune faict en vng moys ce que le soleil faict en vng an:car elle faict les quatre temps/yuer/este/autōne et printemps:car des le cōmencement au premier quartier elle est chaulde et moiste comme printemps. Et de la dimidiation iusques a la plaine lune/est chaulde et seiche cōme este/ et de la plaine iusques a la moytie ou tiers quart elle est froide & seiche cōme autōne. Et au tiers quart iusques a la fin elle est froide & moiste comme yuer. Et est corrompue de froide humeur vile et fleumatique/ et pource si on seme en temps quelle est chaulde & seiche sa semēce seichera et viendra a neant la subtille humeur qui denyeroit estre nourriture de la plante. Et se len seme quant la lune est froide et seiche la chaleur de la semence naura point dayde et ne proffitera point. Et se len seme quāt la lune est froide & moiste elle se corrompera & pourrira/mais au premier quartier quāt la lune est chaulde & moiste il faict bon semer.

¶ Nota/ les semences semez en automne seront bien enracinees et se mouueront en deue quantite de leur substance/& en fleurs et en conuenables semences: mais les semences de printemps si seront en terre comme leurs marris/et bourionneront par vertu du soleil attrempe auant que le temps sec viengne.

¶ La maniere de enter arbres.

Len peult enter arbres es moys de ianuier/feurier/mars/auril/septembre/octobre/nouembre et decembre.

¶ Au moys de Januier on peult enter agmandiers en pays froitz/& doit on prendre les greffes pour enter auant quilz boutent ou germent et sont meilleurs du hault de la sommite que ilz ne sont de bas. Et se peult enter en tronc et en lescorce en soy en vng peschier et en vng prunier.

¶ Lagmandier desire dur lieu/ sec et pierreux & chault/& son regard deuers midy/se il est rōge de bestes il deuiēt amer/& doit on oster le boys sec & mort au moys de nouēbre.

¶ Agmandiers amers serōt doulx si on les perce dune tariere iusques a la mouelle. Et que on y boute vne cheuille de boys bien trempee en miel.

¶ Du noyer.

Len peult enter le noyer es moys de ianuier et feurier en tronc et en lescorce / et vault mieulx en tronc que en escorce en vng prunier/ en vng peschier et en soy mesmes.

¶ Pour garder noix vertes vng an.

Marcial dit auoir esprouue/ prenez noix vertes escaillees de leur premiere escorce verte et les mettez en miel/& apres lan vo⁹ les trouuerez vertes.

¶ Du peschier.

Peschier se peult enter en prunier agmandier & en luy mesmes/et portera grant fruict se il est arrouse quant il florira par trois iours de trois septiers de laict de chieure.

¶ Du prunier.

Prunier se peult ēter en soy/en vng agmandier/ en vng peschier et en vng auant peschier.

¶ Du cerisier.

Cerisier se peult ēter en soymesmes et en vng prunier. Il ayme lieu froit & moiste/il doit estre souuent fossoye. Il nayme pas fiēs/mais en pert sa nature. Et est assauoir q̄ to⁹ arbres q̄ portēt gōme doiuēt estre entez en iāuier auant q̄lz ayēt gette leur gōme/ ou en la fin de mars apres quilz lont gettee: toutesfois le cerisier ayme bien estre ente en Nouembre/& vault mieulx en lescorce que au tronc/et doit estre fossoye audit moys de Nouembre.

¶ Pour auoir cerises sans noyaulx/prenez vng ieune cerisier tendre et le couppez a vng pied pres de terre/ et le fendez iusques a la racine/ et ostez la mouelle dune part et dautre. Et ce faict incontinent le ioindrez et

lyerez et estraindrez tresfort. Et apres lan que vostredit cerisier sera reprins vous y enterez vng gresse de cerisier qui oncques ne porta/et le fruict sera sans noyau.

¶Se vng cerisier est tourmente de formis infundez & gettez sus du pourpier auecques moytie de vin aigre / ou le tronc florissant abluez de vin.

¶Pour auoir pesches sans noyau/ prenez vne branche de saulx ferme & dure du gros du bras longue de deux couldees ou plus & la percez au myllieu dune tariere/ puis prenez vne plante dung peschier esbrachee/excepte le chef ou symeron de dessus/ & soit boutee au lieu perce. Et la brache de saulx soit ployee en maniere dung arc & boutee en terre/le trou ou est ladicte branche bien lye et estrainct et couuert de glaire et mousse. Et apres lan/la ou le chef de ladicte plate sera reprins dedans la mouelle du saulx/ soit la plante taillee & couppee dessoubz/& trasportee et la terre ouuerte et labouree. Par laquelle larc de la saulx auec le symeron ou chef du peschier se peult couurir & le fruict ql portera sera sans noyau mesmemet en lieu moiste pres deaue ou arrousez souuent.

¶Le meurier se peult enter en soy & en vng figuier en lescorce seulement/ et se peult enter en feurier et mars/ et doit on choisir getton pour enter au gresse qui soit dung an seulemet: il se esiouyt destre foux cotinuellement/il se doit planter des retailles enduites & enuelopees en fiens/& par dessus couuertes de cendre et de terre meslees ensemble. Et se doit faire apres la my Feurier et par tout le moys de Mars.

¶Le figuier se peult enter en soy/ en meurier/en auril & en vendanges en lescorce ou sil est nouuel au boys/& tatost lyer & couurir que le vent ny entre / et doit estre le gresse dug an seulemet. Autremet il est infertil et ne vauldroit ries et se doit souuet fossoyer.

¶Pour auoir pomes et poires sans fleur entez le pomier dug gresse ou dung poirier sur vng figuier ou sur vng meurier.

¶Pomiers & poiriers se peuent enter lung en lautre et en aulbespine.

¶Len doit enter en troc q ne soit pas blece en lescorce/et doit estre le gresse taille dune part sauf la mouelle et lescorce de lautre part. Et selon la qualite du gresse len peult mettre sur vng troc vng ou plusieurs gresses du hault de six ou sept doidz dessus le troc/ & le lyer bie & couurir la fente & mettre dessus de la terre et de la mousse / et se doit faire croissat la lune & en la plaine lune. Et quat les arbres comecet a bouter/& doit on prendre les gresses en coste deuers orient.

¶Et notez que quant on ente on doit bien scauoir la nature du tronc/et auec ce se il est en son annee de porter/& pareillemet larbre duquel on prent le gresse/ car silz sont tous deux en leur annee larbre portera chascun an. se lung tant seulement/il portera dan a autre: se nul des autres deux/tant pis. Et faict moult au fruict qui croistra/ la grosseur/doulceur et bonte du tronc.

¶Se vng arbre attend trop longuemet a porter fruict/faictes vng trou de tariere en la tige iusqs a la mouelle ou plus/& y boutez vng baston sec & le laissez la & estouppez de cire ou dargille et portera celle annee.

¶Les arbres laissent aucunesfois porter fruict pour non estre plantez ou entez en bonne lune ou en bonne saison/et ce les faict tarder/& pour faire qlz portent fault tailler la syme de tous les rameaulx en esguisant tous iceulx rameaulx et branchettes en la fin de la lune quant la lune est au signe daries/ou de gemini/ou de leo/ou de libra/ou de Aquarius/ou de taurus. Et en bref larbre portera fruict.

¶Le lieu sec et maigre faict les pommes cheoir pour neant et vermeuses.

¶Pour auoir pommes de blanduret et du chastaignier bien tost. Entez des gresses desdictes pomes en pomiers de richard et en poiriers dangoisse. Et pour auoir tart en

coingnier et autres arbres tardifz/et dure-ront iusques a deux ans.

¶ Pour auoir pōmes dangoisse/ de Par-main et de sainct Rieulle vng moys plus tost que les autres ou deux / et quelles du-rent iusques aux nouuelles bonnes ⁊ dures entez en franc meurier pour auoir tost/⁊ en coingnier pour auoir tart.

¶ Il faict bon enter au premier croissant de la lune/et en plaine lune.

¶ Item toutes choses q̇ se plantēt ⁊ sement se doiuent faire en croissant. Et toutes cho-ses qui se taillent et couppent/en decours.

¶ Pour faire que les nesfles/ les cerises et les pesches soyent cōme bonnes espices au manger et que on les puisse garder iusques aux nouuelles Entez en franc meurier cō-me dessus est dit / et mouillez a lenter le ... en miel/⁊ y mettez vng peu de pouldre de bonnes espices/comme clou de girof-fles/muguettes et canelle.

¶ Pour faire que les nesfles perdent leurs pierres dedans et quelles demeurent doul-ces cōme miel/faictes comme dessus est dit. Et entez en aiglentier et mouillez le gresse en miel au bouter.

¶ Pour auoir frāches meures bien tost/en-tez en poirier de chastignel ⁊ en grosillier: ⁊ pour les auoir tard et durer iusques a la toussainctz entez en nesflier et en coingnier.

¶ Pour auoir des grosses nesfles plus tost deux moys que les autres / et q̄ vne vaille mieulx de vingt des autres Entez en franc meurier et groseillier / et mouillez le gresse au bouter.

¶ Notez q̄ pour les choses dessusdictes ap-pert cleremēt q̄ quāt on ente on doit biē sca-uoir la nature du tronc/et auec ce se il est en son annee de porter / et pareillement larbre duq̄l on prēt le gresse/car se ilz sōt toꝰ deux en leꝛ annee/larbre portera chascū an: se lūg tāt seulemēt il portera dā a autre: se nulles deulx tāt pis/⁊ faict moult au fruict q̇ croi-stra la grosseur/ doulceur et bonte du tronc.

¶ Item entez vne gresse de chesne sur vng houx/⁊ le chesne sera vert en toutes saisōs.

¶ Item entez en vng houlx vne gresse de rosier et vous aurez des roses vertes.

¶ Pour enter vigne on la doit fendre com-me autres arbres et bouter le gresse en la fente / et puis bien estouper de cyre et lyer. Ou autrement on doit fendre le tronc/et le gresse selon la facon de la fente / et se doit faire quant la seue monte.

¶ Vng homme bien expert afferme quil auoit perce vng cep de vigne iusques a la mouelle dung petit tariere/ et la mist vng gecton vng petit rez bien propre / et fischa dedans le tronc ⁊ il se reprint/et si ne trēcha point la vigne/⁊ selon raison se il leust tren chee elle se feust mieulx reprise: parquoy la chose est bien approuuee estre bonne.

¶ Ces entes peuent estre faictes au moys de Feurier en lieux chaulx/⁊ en Mars en lieux froidz/quāt la vigne pleure lermes es pesses non pas pure eaue: on les peult faire au moys de may ⁊ au moys de iuing quant les lermes sont ia degastees/mais que len garde les gettons q̄ len veult enter en lieu froit et vmbrageux que ilz ne pullulent.

¶ Lē ne doit poīt plāter plāte de choulx en vignes ne ēpres/car ilz bruslēt les vignes.

¶ Vne vieille vigne porte plus de fruict et meilleurs q̄ vne ieune / mais quelle ne soit par trop vieille. Il faict meilleur tailler vi gne au decours de la lune de mars.

¶ Toute taille soit de vignes ou darbres se doit faire en decours.

¶ Toute ente et toute plante se doit faire en croissant et au montant de la lune.

¶ Quant lon mue le vin dung tonneau en autre en tēps de pleine lune il deuiēt aigre.

¶ Feues demandent terre moiste.

¶ Pour guerir arbres malades.

Prenez de la lye de vin bien fort vermeil et descouurez les racines de larbre et mettez ladicte lye des-sus et le recouurez si prendra guerison.

¶ Item prenez de la cendre de buee et la mettez au commencement de lyver auec du fiens de pourceau / & en mars la mettez sur les racines de larbre malade et il guerira.

¶ Item aucuns descouurent les racines de larbre malade & couppent la principale racine laqlle est droit emmy larbre et descend tout droit embas / et par ce moyen guerist larbre / car il est malade pour la mauuaise terre que treuue icelle racine. Et pourtant fault bien noter / car cest es lieux ou il ny a pas bon fons de terre.

¶ Pour oster la mousse de dessus la terre.

Prenez du fiés de pourceau & lentez assez pres du tronc de larbre / mais que il ne touche pas audit trõc / car il mourroit & ce faictes au moys de mars.

¶ Pour faire deuenir vng fruict gros.

Ostez du fruict en soy mesmes et plus lenterez et plus sera gros / bon et de grant saueur.

¶ Pour garder romarins / mariolaine et autres telles choses de geller.

Les maistres dient q̄ on doit mettre a lentour du marc de vin que on faict au pressouer / ou de la soyeure daiz de chesne.

¶ Pour garder raisins sans pourrir et iusques a deux ans.

Pendez les raisins a vng sercle pres la cheminee ou len faict du feu / et les empouldrez de farine de froment et ilz se garderont deux ans.

¶ Pour garder oeufz et noix vertes mettez les dedans du sablon ou de la cendre / et mettez le gresle bout dessoubz.

¶ Quando plantas aut inseris dices In nomine patris & filii & spiritussancti amen Pater noster. Et ne nos. &c. Oremus.

¶ Spiritussancte deus q̄ omne creature incremētū dedisti: cōcede quesumus vt hoc qd in nomine tuo plātaui vel inserui: calescat: crescat: multiplicet: & fructificet: vt ad vtilitatem fidelium tuorum proficiat. Amen.

¶ Pour faire meuriers ou figuiers tantost leuer de terre.



Faictes vne corde de la peleure dung boys nōme tail / il fault premier mettre ladicte pelleure rouyr emmy de leaue comme le chãure auant q̄ on en puisse faire la cendre. On pourroit aussi faire ladicte corde de foing & de chanure q̄ font les cordiers de la grosseur dung pousse ou tant q̄ on vouldra il fault prendre les plus grosses meures et en oindre et frotter la corde tellement q̄ les petis pepins de la meure demeurent en ladicte corde. Prenez aussi la figue fendez la et en frotez et oingnez la corde comme les meures / faictes seicher ladicte corde et la gardez iusques en mars / auquel temps la planterez en ceste maniere / faictes vne fosse de la lõgueur de la corde de demy pied par fonde ou enuiron / mettez ladicte corde dedans & la couurez de terre / et sil faict sec arrousez la de quinze iours en quinze iours ou de moys en moys selon la saison et selon la terre & la laissez iusques a vng an. Et quãt les meuriers ou figuiers seront leuez hors de terre desplantez les et les mettez autre part a vostre plaisir.

¶ Ainsi peult on faire des frezes cõme des autres meures.

¶ Sēblablemēt aīsi peult on faire des choses a faire vne haye a lentour q̄lque terre.

¶ Et semblablement se peult faire a assier vne hayne daubespine. Il fault cueillir le fruict des aubespins quant il est bien meur lequel est p petis trouchetz les garder secs et planter comme la corde des meures.

¶ En cueillant les prunelles des espines noires quant elles sont bien meures / ostez la peau dessus le noyau les seicher et planter au moys de Feurier / qui en fera vne bonne haye et forte / il fault premier que de planter lesditz noyaulx les mettre tremper en eaue affin quilz sortissent plus tost hors.

¶ Des choulx longs.

Le chou ayme la terre meslee auec le fiēs et besche: la semence se seme ꝛ couure de terre/ et cōme est yssue de terre dōnez luy du fiēs. Et toutessfois ql vous semblera que les fueilles ne soyent vertes dōnez luy du fiēs/ ꝛ suffist de luy dōner ledit fiēs vne fois le moys quant il en aura besoing. Et ceulx q̄ vo⁹ voulez q̄ facent brocolir. Cest a dire plusieurs fueilles/ semez les en octobre et les plātez en decēbre. Et a pasques vous cōmēcerez a rōpre la syme/ et il fera le brocoly iusques aux autres/ desquelz choulx longs vous en pouez tousiours manger des fueilles qui sont depuis la syme en abas.

¶ Des choulx tortus.



On les seme en la fin de la lune/ et q̄ les seme en croissāt de la lune ilz ne font point de trōc ꝛ viēnēt a espier. on les seme en Mars et les plante len en May ou cōme est dit dessus iusques en septēbre/ et se peult planter tout lyuer: et si vous voulez faire brocoly pour le karesme plantez le chou en nouēbre et en decembre: le chou que on veult planter doit auoir cinq ou six fueilles pour estre bon.

¶ Si vous plantez le chou en Octobre/ il sera seur de froit/ et nonobstant quil feust bien vieil on le peult planter ꝛ prent bien et faict brocoly.

¶ Si vis vt aliqua pirus ferat pira solutiua: fac vt docet Ricardus in libro suo: distēpera scamomeā cū aliqua ꝛ infunde ipsam in foramē: quod si tabellatā vsqз ad medullam ipsius arboris et obstrue foramen cum clauo q̄ sit fareus de eadem piro vel alio: et sunt pira solutiua sed non durat illa virtus nisi post quinqз vel sex annos et oportet si volueris vt illa virtus in arbore duret: iterū infundas alia scamonea: ꝛ scias ꝙ ego vidi pirum arborem ꝙ magister rogerius sic fecerat: ꝛ cū quesiuissem ab eo nunqd ꝛ arborem possetis facere quē gigneret stipica pira vel cōtra fluxū ventris valentia: respondit ergo nō ꝓbam sed ratio nō cōtradicit quin stipica medicina infusa arbori bene valeat ī causa contraria: Ideoqз secundū morū opinionē hec sciētia dilatere poterit ad effectus quaruncunqз medicinarū vt in fructibus si magnifestant: Similiter etiā probabile est quod omnis species aromatica eodē modo infusa arbori vt balsamus muscus ꝛ ambra et lignum aloes in fructibus tam in saporem ꝙ in odorem aromatizando se representant: dicit ricardus in libro suo: fac foramen in arbore cum tricelo et quencunqз calorem distēpera cum aliqua ꝛ infunde in foramen et fructus colorabitur eodem colore.

¶ Nota quod ego vidi super vno stipite poma et pira crescencia: sed hoc in diuersis ramis et fui multum inde miratus ꝛ cum ortolano causam quesissem: respondit quod nunꝙ in arbore veteri videbitur sed in hac nouela cedrum hii duo surculi iuneraſcunt vnus clinuabit alterum.

¶ Cōment on faict fruict sans noyau.



Quant vous vouldrez faire q̄ vng arbre porte fruict sans noyau cōme dit Marcial/ Il fault q̄ ce soit en arbre ieune lequel fenderez par le mylieu deux piedz de long depuis la raiz en amōt/ ꝛ puis en ostez le cueur ou mouelle dūg coste et dautre/ puis rassemblez ladicte fente ꝛ la couurez de terre et lyez ainsi cōme len faict aux entes. Et le gect quil fera entez le en autre arbre et fera le fruict sans noyau.

¶ Comment on garde les raisins et autres fruictz comme cerises.



Quāt vous vouldrez garder les raisins ou autre fruict quant ilz serōt meurs couurez les de terre grasse dequoy lon faict les potz de demy pied despesseur/ les raisis ou fruict pēdez au vēt en lieu couuert ou la pluye ne puisse cheoir. Et quant le voulzdrez manier mettez le tremper en eaue et puis le lauez tresbien vous le trouuerez tel cōme quant luy mistes et fust en karesme ou a pasques.

¶ Cōment on doit tremper les semēces.

Les semences ou noyaulx q̃ on veult semer pour mettre plus tost hors de terre/ on les doit mettre tremper en eaue trois quatre ou cinq iours ou iusques a six cõme noueaulx de prunes ou dagmãdes.

¶Pour faire fructifier vng arbre qui ne porte fruict.

Les arbres laissẽt aucunessois a porter fruict pour non estre plantez ou entez en bonne lune ou en bonne saison/et ce les faict tarder. Et pour faire q̃lz portent fault tailler la syme de tous les rameaulx en aguisant tous iceulx rameaulx et brãchettes en la fin de la lune quãt la lune est au signe daries/ de gemini ou de leo/ ou de libra/de aquarius/ou de taurus/⁊ en bref larbre portera fruict.

¶De la maniere de enter.

Se on ente dung arbre priue en autre priue ou dung sauuatge aussi en luymesmes/ le fruict deuient tousiours meilleur et de meilleure generation et plus noble fruict. Tout arbre se peult enter et puis planter ou planter ⁊ puis enter. Les põmiers ⁊ poiriers font plus tost fruict a estre entez a vng escu q̃ estre entez de gresse selon q̃ aucuns qui lont esprouue le dient/duquel lieu doit on prẽdre la põme/la poire/le cerisier/ le prunier et le chastaignier/ des gettons nouueaulx et ieunes qui ayent vne fueille/ mais du parsiquier on peult prendre lescusson q̃ ait deux ou trois fueilles dessusdictes on taille et y laisse lon vng peu de millet lequel luy tombe et remect le neuf.

¶Il y a dix manieres dẽter/la p̃miere maniere sappelle incision. On fait en ceste maniere/lõ doit cauer larbre iusq̃s a la mouelle/ et oster ladicte mouelle de trois doidz de large auec vne raynette et puis lestouppez de cire/⁊ le fruict q̃ ledit arbre fera ap̃s sera de parfaicte saueur. Et en ceste maniere le fruict sauuage deuient de bonne saueur.

¶Vne autre maniere est enter entre lescorce ⁊ le boys/il fault seyer ⁊ nettoyer le boys ⁊ le lyer affin q̃ lescorce ne fende/ap̃s on eslargist lescorce auec vng ciseau de os tãt q̃ la gresse puisse entrer entre le boys et lescorce. La gresse doit estre taillee iusq̃s a la mouelle du coste deuers larbre/ ladicte gresse doit estre par maniere q̃lle ioigne bien a larbre. Apres soit couuert de terre ⁊ puis dũg drappel par dessus et soit lye/ en ceste maniere prẽt bien/ mais le premier on le doit deffendre auec paulx/ en les mettant a lentour pour le vent. Tous arbres qui sont gommez viennent bien en ceste maniere.

¶Lautre maniere est la gresse pareil de grosseur a larbre q̃ vo⁹ vouldrez enter. On doit tailler la gresse et le pied ou arbre iusques a la mouelle demy pied de long et le ioindre lũg a lautre p maniere q̃lz ioingnẽt par tout/⁊ puis les lyer ⁊ estraindre et couurir les fentes de cire ou de ardille/ et ceste maniere est appellee assembler les gresses.

¶Le maistre iardinier nõme Gorgole de corne dit que on doit mettre son estude a enter quant la lune est en croissant/⁊ cest pour prendre mieulx. Et qui vouldroit on pourroit tailler les gettons en la fin de la lune pour fructifier plus tost.

¶Notez que a tailler la syme des gettons dung arbre qui ne faict point de fruict en la fin de la lune le faict fructifier prestement.

¶Lon doit cueillir les aulx/ les ongnons et autres fruictz quant la lune est en decours/ et quelle est soubz terre/ car ilz sen gardent mieulx/ ⁊ mesmement les aulx et ongnons ne sen gastent pas si tost.

¶Il fault semer en croissant et cueillir en decours.

¶Le present liure fut acheue de imprimer a Paris/ par Estienne caueiller le .xvi^e. iour Dapuril Mil cinq cens.xl.



